

ZUM APÉRO

Unsere Empfehlung:

Rosé Collalto Sekt aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von einem der führenden Produzenten (Conte Collalto) im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto/Italien).

75cl	52.00
10 cl	8.50

Gancia Prosecco Brut, Canelli/Italien
mit Aromen von grünem Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack

75cl	52.00
10 cl	8.50

* * *

Geschätzte Gäste

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen aus der kleinen Karte bis 17.30 Uhr.

Zwischen 17.30 und 18 Uhr stärkt sich unsere Küchenbrigade, um Sie ab 18 Uhr voller Elan mit unseren Köstlichkeiten aus der grossen Karte zu verwöhnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	8.50	13.00
Gemischter Herbstsalat	9.50	19.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.00	
Beckenrieder Kräuter-Rauchlachs mit rohen Champignons, Meerrettich, Avocado, Blattsalat und Kartoffelchips	21.00	34.00
Beefsteak Tatar ^(CH) feurig oder medium mit Toast und Butter	23.00	34.00
Gebackene Frühlingsrolle mit rassigem Eisbergsalat und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit Brotcroustons	11.00	14.00
Lindenblütensuppe	10.00	13.00
Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	11.00	14.00
Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz ^(CH) und Gemüse	13.00	18.00

VEGETARISCH

Reichhaltige Wildgarnitur mit Knöpfli mit Steinpilzrahmsauce		27.00 +5.00
Käsespätzli mit Gemüse und Spiegelei		25.00
Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	28.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		24.00

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarponeisotto mit kleinem Gemüse		33.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>	26.00	29.00

WILDGERICHTE

Gebratenes Rehschnitzel vom Bäggli mit Käsespätzli und Wildgarnitur	45.00
Gebratenes Hirschentrecôte auf Schwarzer Pfefferrahmsauce mit Knöpfli und Wildgarnitur	41.00
Gebratenes Hirschfilet Mignon mit Pfifferlingen mit Knöpfli und Wildgarnitur	48.00
Geschnetztes Hirschfilet an Steinpilzrahmsauce mit Knöpfli und Wildgarnitur	43.00

FLEISCHGERICHTE

Alpenbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen von der Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen (Kalb- und Schweinefleisch)		17.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	180 gr.	22.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) Variante: 1 für 2	mind. 400 gr.	35.00 19.00
Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) an Steinpilzrahmsauce	140 gr.	33.00
Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	31.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	34.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	39.00

BEILAGEN (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)

Regiofrites, Maiskroketten, Reis, Nudeln	plus	5.00
Rösti	plus	5.50
Knöpfli	plus	5.00
Reichhaltige Gemüse garnitur	plus	8.00
Grosse Gemüseplatte	plus	12.00
Salatgarnitur	plus	9.50

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Irland
Lamm	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Reh	Österreich
Poulet	Schweiz
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Scampi	Südafrika
Black Tiger Garnelen (Zucht) <small>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)</small>	Vietnam

Unsere Servicezeiten sind von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 bis 21.30 Uhr.
Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.