

# 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

\* \* \*

Flammkuchen mit Zwiebeln, Lauch, Peperoni,  
Tomaten und Sauerrahm (mit oder ohne Speck)

18.00

Olivenöl (Olio extravergine di Oliva aus Muralto) mit Meersalz,  
Oliven, getrockneten marinierten Tomaten  
und feinem Hausbrot

pro Person 6.50

Bauernbratwurst-Ringli mit gegrilltem Gemüse

19.00

Lindeli-Zvieri mit Nidwaldner Trockenfleisch und Käse

23.00

## VORSPEISEN

<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>8.50</b>	<b>12.00</b>
<b>Gemischter Saisonsalat</b>	<b>9.50</b>	<b>16.00</b>
<b>Bunter Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Quinoa und glaciertem Stanser Chälenrugeli (Ziegenkäse)</b>	<b>17.00</b>	<b>26.00</b>
<b>Gebratener schottischer Salm auf Gurkencarpaccio mit Avocado und kleinem Sommersalat</b>	<b>19.50</b>	<b>29.00</b>
<b>Rindscarpaccio mit Eisbergsalat, Stangensellerie und Parmesanspänen</b>	<b>18.00</b>	
<b>Beefsteak Tatar <small>(CH)</small> feurig oder medium</b> <small>mit Toast und Butter</small>	<b>22.00</b>	<b>32.00</b>
<b>Frühlingsrolle mit rassicem Eisbergsalat und Gemüsestreifen mit Sweet-Chili-Sauce</b>	<b>14.50</b>	<b>25.00</b>

## SUPPEN

<b>Lindenblütensuppe</b>	<b>10.00</b>	<b>13.00</b>
<b>Currycrèmesuppe mit Pinienkernen</b>	<b>11.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz <small>(CH)</small> und Gemüse</b>	<b>13.00</b>	<b>18.00</b>

## VEGETARISCH

Maiskroketten mit Salatgarnitur	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	24.00	27.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Maccheroni mit Tomaten-Chili-Rahm und Parmesan <small>(scharf)</small>		24.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>	19.00	23.00

## FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarponeisotto mit kleinem Gemüse umlegt		29.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		29.00
	kleiner	26.00
Gebratener schottischer Salm auf Ratatouille mit kleinen Bratkartoffeln		31.00

## KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber <small>(CH)</small> mit Kräutern und Tomatenwürfeln, Rösti und Gemüsegarnitur		37.00
---	--	-------

## FLEISCHGERICHTE

**Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen** 17.00  
von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden

**Panierte Schweinsschnitzel** (NW/OW) 180 gr. 22.00

**Riesen Schweins-Cordonbleu** (NW/OW) mind. 400 gr. 33.00  
Variante: 1 für 2 18.50

**Tagliata vom Kalbssteak** (NW/OW) 140 gr. 31.00  
auf Ratatouille

**Kalbspillard** (NW/OW) mit Kräuterbutter 150 gr. 29.00

**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)

**Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis,**  
**Nudeln** plus 4.00

**Rösti** plus 5.50

**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:**

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>Nidwalden / CH</b>
<b>Rindfleisch</b>	<b>Irland</b>
<b>Lamm</b>	<b>Australien</b>
<b>Poulet</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Maispoularde</b>	<b>Frankreich</b>
<b>Saiblingsfilet</b>	<b>Ennetmoos</b>
<b>Salm</b>	<b>Norwegen</b>
<b>Jakobsmuscheln</b>	<b>Kanada</b>
<b>Kabeljau</b>	<b>Holland / Island</b>
<b>Black Tiger Garnelen (Zucht)</b>	<b>Vietnam</b>
<small>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)</small>	

**Unsere Servicezeiten sind von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 bis 21.30 Uhr.**

**Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.**