KLEINE GLUSCHTEREIEN ZUM APERO

Käsebrettchen mit Karikäse (Käserei Fahrmattli Oberdorf) 120g 60g	Fr. Fr.	9.00
6 Garnelen im Knuspermantel mit Sweet Chili Sauce	Fr.	21.00
Lindeli-Zvieri mit Nidwaldner Trockenfleisch und Käse	Fr.	28.00
Portion Regiofrites mit Chili-Mayonnaise ½ Portion	Fr. Fr.	II.00 6.00
8 Stück schwarze griechische Oliven	Fr.	3.00

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.

Der Umwelt zuliebe:

Falls Sie Speisereste mitnehmen möchten, bitten wir Sie, Ihr eigenes Geschirr mitzubringen. Ansonsten verrechnen wir für's Einpacken pauschal Fr. 2.00. Wir danken für Ihr Verständnis.

A-LA-CARTE

Servicezeiten II.30 bis I3.45 Uhr / I8.00 bis 2I.00 Uhr

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	Fr.	11.00
Gemischter Salat	Fr.	13.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	Fr.	14.00
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter	Fr.	25.00
Glaciertes Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans) auf buntem Saisonsalat	Fr.	19.00
Gebackene Frühlingsrolle (handgemacht Allenspach Stansstad) auf Gurkencarpaccio mit Sweet Chilisauce und kleinem Blattsalat	Fr.	19.00
Beckenrieder Kräuterrauchlachs (Waser) mit Meerrettichschaum, Toast und Butter (als Hauptgang)		26.00 39.00

Suppen

Currycrèmesuppe mit Pinienkernen		Fr	12.00
	als Hauptgang	Fr.	16.00
Lindenblütensuppe	als Hauptgang	_	12.00 16.00
Consommé double mit Siedfleisch und Gemüse	als Hauptgang		13.50 21.00

Fischgerichte

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	½ Portion	Fr. 33.00 Fr. 29.00
Gebratenes Alpenzanderfilet auf Rahmwirsing mit kleinen Bratkartoffeln	½ Portion	Fr. 45.00 Fr. 41.00

Vegetarisch

Maiskroketten mit Salatgarnitur	Fr. 23.00	Fr. 27.50
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur	Fr. 27.00	Fr. 31.00
2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemach Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarn	•	Fr. 27.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesa und italienischer Petersilie (scharf)	n Fr. 21.00	Fr. 25.00

Fleischgerichte

Rösti und Gemüsegarnitur

Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter		Fr.	37.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	180 gr.	Fr.	24.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) Variante: I für 2	mind. 450 gr. pro Person		36.00 2I.00
Kalbs-Cordonbleu (NW/OW)	ca. 180/200 gr.	Fr.	38.00
Kalbspaillard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	Fr.	32.00
Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce	130gr.	Fr.	38.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	Fr.	37.00
Irisches Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr.	46.00
Beilagen zu obigen Fleischgerichten			
Regiofrites, 4 Stück Maiskroketten, Reis,			
Bratkartoffeln, Nüdeli	plus	Fr.	5.50
Reichhaltige Gemüsegarnitur nur I Gemüse	plus plus	Fr. Fr.	9.00 7.00
Rösti	plus	Fr.	6.00
Salatgarnitur	plus	Fr.	13.00
Klassiker (es hat solange es hat)			
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und To	matenwürfeln,	F	41.00

Fr. 4I.00

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Schweiz Schweiz

Kalb Nidwalden / CH

Rind

Saiblingsfilet Ennetmoos

Salm Schottland

Thunfisch Südostasien

Black Tiger Garnelen (Zucht) Vietnam

(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)

Steinbutt (Zucht, GAP) Spanien

Zander Deutschland

Alpenzander Susten / CH

All unsere Brote und Backwaren sind Schweizer Produkte.