

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

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.00	
Grüner Blattsalat	8.50	12.00
Gemischter Wintersalat	9.50	16.00
Bunter Wintersalat mit Rauchlachsstreifen, Avocado und Quinoa	18.00	
Beefsteak Tatar ^(CH) feurig oder medium <small>mit Toast und Butter</small>	22.00	32.00
Gebackene Frühlingsrolle mit rassicem Eisbergsalat und Gemüsestreifen mit Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00

SUPPEN

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

VEGETARISCH

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

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Mascarpone- Erbsenrisotto mit kleinem Gemüse umlegt		32.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small>		29.00
	kleiner	26.00
Kurz gebratenes Salmschnitzel mit Oliven, kleinen Bratkartoffeln und Grillgemüse		34.00

KLASSIKER

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

FLEISCHGERICHTE

Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden		17.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)	180 gr.	22.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) Variante: 1 für 2	mind. 400 gr.	33.00 18.50
Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) auf roter Curryrahmsauce	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)

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:

Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Nidwalden / CH

Rindfleisch

Irland

Poulet

Schweiz

Saiblingsfilet

Ennetmoos

Salm

Schottland

Black Tiger Garnelen (Zucht)

Vietnam

(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)

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.