

VORSPEISEN & SUPPEN • STARTERS & SOUPS • ENTRÉES & SOUPES CHF

<p>Grüner Blattsalat, Avocado, Brotcroûtons, Kernen </p> <p>Green salad with avocado, bread cubes, seeds</p> <p>Salade verte à l'avocat, croûtons, graines</p>	13.50
<p>Kaltes Plättli mit Spezialitäten (120g)</p> <p>Mostbröckli, Nidwaldner Trockenfleisch, Buure-Schinken</p> <p>Engelberger Salsiz, Nidwaldner Hobelkäse vom Spalen, Tête de Moine</p> <p>gekochtes Ei, Dörrotomaten-Pesto, kleiner Garnitur</p> <p>Cold platter with regional meat and cheese specialities, served with Tomato pesto and a small garnish</p> <p>Assiette froide aux spécialités de la région avec Pesto de tomates séchées et petite garniture</p> <p>Viande de bœuf fumée, viande séchée de Nidwald, jambon cuit, salsiz d'Engelberg</p> <p>Fromage à rebibes de Nidwald, Tête de Moin et œuf cuit</p>	26.50
<p>Geröstetes Steinofen-Zwirbelbrot belegt mit Roastbeef</p> <p>Avocado, grillierte Peperoni, Tartarsauce, Röstzwiebeln</p> <p>Stone oven swirl-bread with roast beef</p> <p>Avocado, grilled peppers, tartar sauce, fried onions</p> <p>Pain toupie clair four à pierre au roast beef</p> <p>Avocat, poivrons grillés, sauce tartare, oignons grillés</p>	21.50
<p>Luzerner Weissweinsuppe </p> <p>Schlagrahm, Trauben-Brotwürfel-Crumble</p> <p>White-wine soup «Lucerne style», milk foam, grape and bread cubes crumble</p> <p>Soupe au vin blanc à la lucernoise, Crème fouettée, crumble au raisin et croûtons</p>	13.50
<p>Linsen-Süsskartoffelsuppe </p> <p>Crème fraîche, geröstete Brotwürfel, Kernen</p> <p>Lentil-sweet potato soup, crème fraîche, bread cubes, seeds</p> <p>Soupe de lentilles et patates douces avec crème fraîche, croûtons, graines</p>	13.50
<p>Die Linsen-Süsskartoffelsuppe ist auch Vegan erhältlich   </p> <p>The lentil-sweet potato soup is also available vegan</p> <p>La soupe de lentilles et de patates douces est également disponible en version végétalienne</p>	

AB 10.00 UHR

AB 10.00 UHR





HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES • PLATS PRINCIPAUX

CHF

Roastbeef am Stück gebraten	kleiner	41.50
Barolojus, saisonales gebratenes Gemüse, Kartoffelgratin		54.50
Fillet of beef mignon		
Barolo jus, seasonal roasted vegetables, Potato gratin		
Filet mignon de bœuf		
Jus au Barolo, légumes de saison sautés, Gratin de pommes de terre		
Kalbsbäggli		43.50
Barolojus, saisonales gebratenes Gemüse, Kartoffelpüree		
Veal cheeks		
Barolo jus, seasonal roasted vegetables, mashed potatoes		
Joues de veau		
Jus au Barolo, légumes de saison sautés, purée de pommes de terre		
Gebratenes Saiblingsfilet		37.50
kleine Bratkartoffeln, Spargelragout, Cherry-Tomaten		
Fried char fillet		
small fried potatoes, asparagus ragout, Cherry tomatoes		
Filet d'omble chevalier rôti		
petites pommes de terre sautées, ragoût d'asperges, Tomates cerises		
Ravioli gefüllt mit grünem Spargel, Ricotta, Parmesan 		34.50
brauner Butter, Spargelragout, gebratene Champignons		
Ravioli stuffed with green asparagus, ricotta, parmesan		
brown butter, asparagus ragout, fried mushrooms		
Raviolis farcis aux asperges vertes, ricotta, parmesan		
beurre brun, ragoût d'asperges, champignons sautés		
Gebackene Süsskartoffeln   		34.50
veganem Ricotta, Avocado-Granatapfelsalat mit Chili		
Baked sweet potatoes		
with vegan ricotta, avocado-pomegranate salad with chili		
Patates douces cuites au four		
avec de la ricotta végétalienne, salade d'avocat et de grenade au chili		
Portion weisse Spargeln		38.50
Butter, Parmesan, Nidwaldner Trockenfleisch, kleine Bratkartoffeln		
Portion of white asparagus		
Butter, parmesan, air dried meat, small fried potatoes		
Portion d'asperges blanches		
Beurre, parmesan, viande séchée de Nidwald, pommes nouvelle sautées		

KINDER • CHILDREN • ENFANTS

CHF

<p>Portion Pommes frites   </p> <p>Portion of French fries Portion de pommes frites</p>	<p>9.50</p>
<p>Kernser Magronen, Tomatensauce, Reibkäse </p> <p>Macaroni, tomato sauce, grated cheese Cornettes à la sauce tomates, fromage râpé</p>	<p>13.50</p>
<p>Crunchy Chicken Nuggets, Pommes frites</p> <p>Crunchy Chicken nuggets, French fries Chrunchy Chicken nuggets, pommes frites</p>	<p>16.50</p>
<p>Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites</p> <p>Breaded veal escalope, French fries Escalope de veau panée, pommes frites</p>	<p>23.50</p>



Für unsere Gäste
bis 12 Jahre

DEKLARATION • DECLARATION • DÉCLARATION

Herkunft Fleisch • origin of meat • origine de la viande

Unser Schweine- und Kalbfleisch und das Poulet stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz und aus Irland.

Der Saibling stammt aus der Schweiz.

Our porc, veal and chicken come exclusively from Switzerland.

The beef comes from Switzerland and Ireland.

The char comes exclusively from Switzerland.

Notre porc, veau et le poulet proviennent exclusivement de Suisse.

La viande de bœuf provient de Suisse et d'Irlande.

D'omble chevalier provient de Suisse.

Unsere Eier stammen aus der Schweiz.

Our eggs come from Switzerland.

Les œufs provient de Suisse.

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

*Products might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives.

*Peut avoir été produits avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergene.

Allergens: Our staff will be happy to advise you on food allergies.

Allergènes: Notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller sur les allergies alimentaires.

Zusätzlicher Teller CHF 5.00 p.P.

additional plate

assiette supplémentaire



Vegetarisch • Vegetarian • Végétarien



Vegan • Vegan • Vegan



Laktosefrei • Lactose-free • Sans lactose



Glutenfrei • Gluten-free • Sans gluten