



Menüvorschläge

Salate:

- Menüsalat	7.00
- Bunter Blattsalat	9.00
- Zusammengestellter Salat	12.00
- Bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen, Croutons und Sbrinzspänen	14.50
- Herbstsalat (Trauben, Feigen, gebratene Kürbiswürfel, Kürbiskernen, Wildschweinrohschinken an Kürbiskerndressing) Saison	16.00
- Tomaten- Brotsalat (Blattsalat, Brotchips, Mozzarella, rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Radiesschen) an Balsamicodressing	14.50
- Marinierter Spargel mit Blattsalat und Landrauchschinken Saison	14.50
- Frischkäsemousse mit Beckenrieder Kräuterlachs, Brotchips, Granatapfel und Blattsalat an Honig-Senfdressing	16.50
- Mozzarellacarpaccio mit Peperoni, Oliven, Tomatensalsa, Babysalat und frischen Kräutern garniert serviert mit einem hausgemachten Knoblauchfocaccia	14.50
- Gezupfte Rindfleischpraline auf Tomatencarpaccio mit Kräutersalat serviert	16.00

Suppen:

- Gazpacho	10.00
- Gurken- Ananaskaltschale	10.00
- Spargelcremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel im Speckmantel Saison	12.00
- Bouillon mit Einlage (zur Wahl; Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich, Croutons.)	9.00
- Klare Zitronengrassuppe mit Glasnudeln, Gemüsestreifen und Pouletlölili	12.00
- Gemüsecrèmesuppe	10.00
- Birnen- Ingwersuppe	10.00
- Fenchel- Orangenrahmsuppe	10.00
- Apfel- Selleriecrèmesuppe	10.00
- Grünerbsen- Meerrettichrahmsuppe	10.00
- Knoblauchcrèmesuppe mit Croutons	10.00
- Orange- Karotte- Ingwercrèmesuppe	10.00
- Ananas- Pfefferrahmsuppe	10.00
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikum und Olivengebäck	10.50
- Süssmaiscrèmesuppe mit Zitronengrass	10.00
- Rote Kokoscurrysuppe mit Pouletlölili	12.00
- Zucchini crèmesuppe mit Knoblauchfocaccia	10.50
- Süsskartoffelcrèmesuppe	10.00
- Kürbiscrèmesuppe mit Kernen Saison	10.00
- Marronicrèmesuppe Saison	10.00
- Bärlauchrahmsuppe Saison	10.00



Hauptgerichte:

Schwein

- Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse	24.00
- Schweinspiccata mit Schinken- Champignongarnitur, Rotweinjus Spaghetti an Tomatensauce und Broccoli mit Mandeln	26.00
- Schweinskarre- oder Halsbraten an Provencalejus mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	
	Karrebraten: 29.00
	Halsbraten: 25.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Tagliatellen und buntes Gemüse	36.00
- Hacktätschli oder Hackbraten an Kräuterrahmsauce hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	22.00
- Schweins- Cordon bleu mit Gemüse und Beilagen nach Wahl	33.00
- Schweinshaxe am Stück geschmort mit Kartoffel- Birnen- Rosmarinstock und Ofengemüse	31.00

Kalb

- Wiener Kalbsrahmgoulasch mit hausgemachten Quarkspätzli und Gemüse	28.00
- Kalbsschulterbraten an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.00
- Kalbsgeschnetzeltes nach Nidwaldner Art mit Kartoffelrösti und Gemüse	35.00
- Kalbsfilet rosagebraten im Kräutermantel an Trüffeljus mit Griessnocken auf Morchel- Lauchgemüse	85.00

Poulet

- Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Basmatireisring mit Fruchtspiess	24.00
- Pouletpiccata mit Schinken- Champignongarnitur, Weissweinsrisotto und geschmorter Lauch	28.00
- Pouletinvoltini mit Chorizo an Rotweinjus serviert mit Safranrisotto und Gemüse	28.00
- Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse im Rohschinkenmantel serviert mit Zitronennudeln und geschmorten Cherrytomaten	28.00
- Pouletschenkelsteak an Weissweinsauce auf Ratatouille- Gemüse und Kartoffelkräpfen	25.00
- Pouletbrustwürfel an Zitronen- Basilikumsauce mit Tagliatellen und Gemüse	25.00

Lamm/ Ente

- Lamragout an kräftigem Rotweinjus mit Tomatenpolenta und Gemüse	25.00
- Rosagebratenes Lammnierstück unter Kräuter- Senfkruste mit Kartoffelgratin Peperonategemüse	38.00
- Rosa gebratene Appenzeller Entenbrust an Honig- Essigjus auf Birnen- Wirzgemüse mit hausgemachten Riccota- Liebstockelgnocchis	42.30



Rind

- Rindsgeschnetzeltes an Stroganowsauce mit hausgemachten Quarkspätzli und Gemüse 29.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit hausgemachtem Kartoffelstock, Gemüse 29.00
- Roastbeef rosa gebraten an Rotweinjus Beilagen nach Wahl und buntes Gemüse 51.00
- Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterkruste begleitet von einem Selleriepüree serviert mit kleinem Gemüse und hausgemachten Kartoffel- Pinienkrapfen 78.50

Wild

- Rosagebratener Rehrücken an Wildrahmsauce mit hausgemachten Quarkspätzli und herbstliches Gemüse 52.00
- Hirschpfeffer Jägerart, hausgemachte Quarkspätzli und herbstliches Gemüse 28.00
- Hirschentrecote an Preiselbeersauce auf Rahmwirz und glasierten Marroni mit hausgemachten Quarkspätzli 39.20
- Rehkeule mit Serviettenknödel auf Rosenkohl- Kürbisgemüse 32.00

Vegetarisch

- Gemüse- Kichererbsencurry mit Basmatireis und Fruchtspiess 23.00
- Spinat- Fetastrudel mit bunten Salaten garniert 23.00
- Marokkanischer Gemüse Eintopf mit Cous Cous 23.00
- Zitronen- Tagliatellen mit geschmorten Cherrytomaten und Rucola 23.00
- Ricotta- Spinatknödel an Salbei- Nussbutter und Peperonatagemüse 23.00
- Spaghetti an Orangenöl mit Mozzarella, rosa Pfeffer, Pfefferminze 23.00
- Frühlingsrollen mit bunten Salaten garniert 23.00
- Risotto in div. Aromen mit buntem Gemüse garniert 23.00
- Mediterraner Gemüse Kuchen mit Creme fraiche- Dip und bunten Salaten 23.00
- Spaghetti an Bärlauchpesto mit gerösteten Cashewnüssen geschmolzene Peperoni 23.00

Beilagen: Pilawreis, Basmatireis, Griessnocken, Ricotta- Spinatknödel, Spätzli, Süsskartoffelpüree, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Pommes frites, Polenta, Nudeln, Kartoffelgratin, Maiskroketten, Risotto, Gersotto, Kartoffel- Pinienkrapfen



Dessert

- Frischer Fruchtsalat (mit Kirsch +1.00 Fr.)	7.00
- Beckenrieder Süssmostcrème	8.00
- Gebrannte Crème mit Rahmhaube und Mandelsplitter	8.00
- Joghurtmousse im Glas serviert mit Waldbeerragout	10.00
- Dunkles und weisses Schokoladenmousse mit marinierten Orangen	12.50
- Philadelphia Cheesecake mit Orangen- Passionsfruchtsauce	14.00
- Erdbeer- Champagnersüppchen mit Joghurt- Limetteneis	14.00
- Geliertes Champagnersüppchen mit Passionsfruchtsorbet und frischen Beeren	14.00
- Kokostiramisu mit Ananascarpaccio	14.00
- Temperierte Schokoladentarte mit hausgemachtem Joghurt- Limetteneis	14.00
- Meringues mit Glace und Rahm	12.00
- Crepes Normande mit Vanilleglace und Mandelbiskuit	14.00
- Warmer Apfelcrumble mit Walnussglace	13.00
- Marronimousse mit marinierten Zwetschgen	12.50
- Marronikuchen mit Vanilleglace	11.50
- Cremeschnitte	6.00
- Kürbiskernparfait mit Gewürzbirne	12.50
- Schokoladenküchlein mit frischen Früchten und Mangosorbet	12.50

Diverse hausgemachten Torten und Kuchen auf Anfrage