

Salate	CHF
Saisonaler Blattsalat eingemachter Rettich süss-sauer, geröstete Kerne und Radieschen	15
Caeser Salat Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz, gebratenem Kalbfleischspeck geräuchertes Felchenfilet und Croûtons mit gebratener Ribelmaispouletbrust aus Mörschwil mit Eglignusperli aus dem Wallis	26 39 39
Plättli und Vorspeisen	
In Beckenried geräucherter Norwegischer Lachs Bärlauchkapern, Essiggemüse, Schweizer Bio-Meerrettich-Frischkäse und Toast	27
Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischen Käsen	30
Honegg Mezzeh Kichererbsenmousse, Auberginenpüree, Naturjoghurt, Peperonicrème Brotsalat, Petersiliensalat und warmes Pitabrot	29
Kalbstatar mit geräuchertem Heusalz und Essiggurken von „das Pure“ Landeigelbcrème, rote Zwiebeln, Schweizer Chili Paste und Toast <i>als Hauptgang</i>	29 44
Suppe	
Nidwaldner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und feinen Gemüsewürfeln	16
Tomatensuppe mit Olivenöl und Croûtons	15
Klare Rindskraftbrühe mit Ravioli und Kräutern	17
Snacks	
„Croque Monsieur“ Toast mit Schinken vom Angus Rind und Käse	15
Hausgemachter Schweizer Wagyu Rindfleischburger im Brioche hausgemachte Pommes Frites	36
Clubsandwich ToastbrotscHEiben mit Schinken vom Angus Rind, gebratenem Kalbfleischspeck Salat, Cocktailsauce, Tomaten und Schweizer Essiggurken mit hausgemachten Pommes Frites	32

Angaben zu Allergenen und Gerichten, erhalten Sie auf Anfrage.

Sämtliche Fleischprodukte sind lokal (Schweiz) bezogen, eine andere Herkunft wird direkt deklariert.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Hauptgerichte	CHF
Honegg-Hackbraten von der Holzen Metzgerei Ennetbürgen kräftiger Kalbsjus Kartoffelstock und glasierte bunte Pfälzer Karotten	39
Gebratenes Angus-Entrecôte Medaillon von der Holzen Metzgerei rotes Zwiebelkonfit hausgemachte Pommes Frites und glasiertes Frühlingsgemüse	62
Knusprige Ribelmaispoulardenbrust aus Mörschwil Nidwaldner Steinpilzrahmsauce gebratene Albula Bergkartoffeln und zweifarbige Spargel	57
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee Tessiner Loto Risotto mit Bärlauch und Spargelragoût	57
Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprigen Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis, kurzgebratener Spargel und junger Spinat	39
Dessert	
Warmer Schokoladenkuchen mit Haselnuss und Nougat Sauerrahmglace	16
Streuselkuchen mit Rhabarber und Ingwer Farina-Bonaglace	16
Schokoladenmousse aus Felchlin Couverture, Maracaibo Clasificado 65% mit Balat Olivenöl und Cookiestreusel	15
Vanilleglace mit warmer Felchlin Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln	14
Eiscafé mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch	12 15
Hausgemachte Honegg Crèmeschnitte oder hausgemachte Apfelwähe	8
Glace	
Vanille, Kaffee, Schokolade	
Hausgemachte Glace und Sorbets	
Sauerrahmglace, Farina-Bonaglace, Williamssorbet (<i>alkoholhaltig</i>), Melissensorbet	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2