

Salate	CHF
Saisonaler Blattsalat mit hausgemachter französischer oder italienischer Sauce	15
Caeser Salat Lattichsalat mit gehobeltem Sbrinz, gebratenem Kalbfleischspeck und Alpen-Sardinenfilets mit gebratener Ribelmaispouletbrust aus Mörschwil mit Felchenknusperli aus dem Vierwaldstättersee	26 39 38
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 Geflügelessenz mit Tortelloni und Kräutern	17
Snacks	
„Croque Monsieur“ Toast mit Schinken vom Angus Rind und Käse	15
Hausgemachter Schweizer Wagyu Rindfleischburger im Sesambrot mit hausgemachten 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 Herbstgemüse	62
Knusprige Ribelmaispouardenbrust aus Mörschwil kräftiger Calvadosjus Dinkel Spätzli und hausgemachtes Rotkraut	57
Gebratener Schweizer Alpen Salm mit Fenchelsamen sautierte Blumenkohltranche mit Curry, Blumenkohlpuée und gepuffter Buchweizen	57
Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprigen Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis und kurzgebratenes Kohlgemüse	39
Dessert	
„Rüebli“ - Rüeblikuchenglace von gelben Pfälzer Karotten mit Gussstreusel Kompott aus roten Pfälzer Karotten, Marshmallow vom Karottengrün Chips aus violetter Karotte	17
Vegane Lava Schokoladenkuchen gefüllt mit weisser Schokolade und Bratapfelsorbet	16
Marroniglace mit Eichenholzmeringue und Schlagrahm Kirschkompott mit Tasmanischem Pfeffer	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	
Marroniglace, Rüeblikuchenglace von gelben Pfälzer Karotten Bratapfelsorbet, Melissensorbet	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2