

<b>Salate</b>	<b>CHF</b>
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 Felchenknesperli aus dem Vierwaldstättersee	26 39 38
 <b>Plättli und Vorspeisen</b>	
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“ Landeigelbrème, rote Zwiebeln, Schweizer Chili Paste und Toast <i>als Hauptgang</i>	29 44
 <b>Suppe</b>	
Nidwaldner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und feinen Gemüsewürfeln	16
Tomatensuppe mit Olivenöl und Croûtons	15
Klare Rindskraftbrühe mit Tortelloni und Kräutern	17
 <b>Snacks</b>	
„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.

<b>Hauptgerichte</b>	<b>CHF</b>
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 glasierte Wintergemüse	62
Knusprige Ribelmaispouardenbrust aus Mörschwil Süsskartoffelcurry Himalaya-Basmatireis und sautierter Chinakohl	57
Sautierte Walliser Eglifilets mit glasierten Trauben Albula Bergkartoffeln und Nidwaldner Bio Sauerkraut	57
Handgemachte Äplermagronen-Ravioli mit Apfelschnitzen knusprigen Zwiebeln und Birgäbärger Rieslingschaum	37
Gebackene Falafel mit Ingwerpesto und Naturjoghurt Himalaya-Basmatireis und kurzgebratenes Kohlgemüse	39
<b>Dessert</b>	
„Cannelés Bordelais“, knuspriges Eierküchlein mit Vanille Honegg Holunderblüten-Proseccosorbet und Holunderbeerenkompott	17
Veganer Lava Schokoladenkuchen gefüllt mit weisser Schokolade Sorbet von der Wildzwetschge mit Sternanis	16
Im Rotwein eingemachte Nidwaldner Dörrbirnen mit Gewürzen Rahmgefrorenes von Baumüssen und Luzerner Safran	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
<b>Glace</b>	
Vanille, Kaffee, Schokolade	
<b>Hausgemachte Glace und Sorbets</b>	
Holunderblüten-Proseccosorbet, Tobleroneglace mit Mandeln, Sorbet von der Wildzwetschge mit Sternanis, Zwiebackglace	
Pro Kugel	4
Portion Schlagrahm	2