

Suppen

Rindskraftbrühe mit Fleischbällchen	11.50
Rüebli-Currysuppe	10.50

Salate

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Sommersalat mit Randen, Rucola, Spinat Cherytomaten, Sommerbeeren & Frischkäse	13.50
Mit Buochser Wachtel-Spiegelei	+ 2.00
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+ 4.50

Kalte Vorspeisen

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar mit Brioche Toast	24.50
Entenleber-Terrine nach Lorenzos Art mit Brioche Toast Salz-Degustation	25.50

Warme Vorspeisen

Rindscannelloni mit Basilikum-Béchamelsauce	17.50
6 Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Brioche Toast	18.50

Fische

Hausgemachte Saibling-Knusperli Tartarsauce Gemischter Salat	34.50
Engelberger Saiblingfilets an Zitronensauce Gemüsespaghetti und Sommerkartoffeln	36.50
Ganzer Engelberger Saibling gebraten nach Werni`s Art Buttersauce mit Kräutern & Salzkartoffeln	34.50
Beckenrieder Lachstranche gebraten Wirsinggemüse mit Speckwürfeli & Sommerkartoffeln	36.50

Fleischgerichte

Schweinschnitzel paniert 25.50
Regio frites & Gemüse

Kleine Portion 21.50

Äplercordon – bleu mit Buochser Raclette-Käse 32.50
Regio frites & Gemüse

Odi, Odi, Odi – bleu 36.50
Schinken und rassisem Apfelchutny,
Buochser Raclettekäse, Regio frites & Gemüse

Sommerburger 29.50

Rindfleischburger hausgemachte Zwiebel-Speck Marmelade
Buochser Raclettekäse, Tomaten, Salat Regio frites

Geschmorter Nidwaldner Kaninchen-Schenkel 34.50
Tomaten-Wurzelgemüsesauce, cremige Polenta

Kalbsgeschnetztes Nidwaldner Art mit Rösti 36.50
Mit Baumüssen und Äpfel mit Kräuterschnaps abgelöscht

Rindscannelloni mit Basilikum-Béchamelsauce 25.50

Vegetarische Gerichte

Tomatengnocchi mit Basilikumsauce 23.50

Mangoldpäckli gefüllt mit Ratatouille Zitronensauce 24.50
Safranreis

Grillgemüse (Zuchhetti, Peperoni & Auberginen) 22.50
Sommerkartoffeln mit Joghurtsauce

Kalte Hauptgerichte

Handgeschnittenes Rindsfilet-Tatar mit Brioche Toast 38.50

Hausgemachter Siedfleischsalat 28.50
Mit gemischtem Salat garniert & Regio frites

Wurstsalat mit gemischtem Salat garniert & Regio frites 22.50

Zusätzlich Käse 2.00

Grillkarte

(bei sicherer Witterung auf der Terrasse)

Salmorejo Kalte Spanische Sommersuppe Tomaten, frittiertes Brot, Knoblauch, Olivenöl, gekochtes Ei, Rohschinken	11.50
* Ganzer Engelberger Saibling gefüllt mit Gemüse & Ingwer	34.50
* Hausgeräucher Brustspitz mit Barbecuesauce	28.50
* Metzgerkotelette 300 gr. mit Kräuterbutter	35.00
* Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	25.50
* Buochser Lamm-Duett Schnitzel & Koteletten Mit Kräuterbutter	38.50
Kalbsbratwurst Sauce mit Zwiebelsauce und Regio frites	22.50

Als Beilage zu den Grill-Gerichten

Sommerkartoffeln mit Joghurtsauce

Grillgemüse (Zucchetti, Peperoni & Auberginen)

oder mit gemischtem Salat als Fitnesssteller

Ab 2 Personen pro Person 75.00

* Rinds-Thomahawk 1.3 Kilo
Barbecuesauce & Kräuterbutter