

Menu

Wir servieren verschiedene Gerichte in kleinen Portionen. Für zwei Personen empfehlen wir 2-3 Vorspeisen, 2-3 Hauptgänge und ein Dessert, die geteilt und kombiniert werden können. Viel Spass und guten Appetit!

Vorspeisen

Salat von mariniertem Wurzelgemüse und Sesam ^(L,V)	7
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons ^(C,V)	7
Karamellierter Ziegenkäse aus Engelberg mit Apfel-Chutney ^(G,V)	9
Chämimöckli, Nidwaldner Trockenfleisch und Engelberger Sbrinz ^(G)	10
Hausgemachte Wildterrinerie mit Cranberry-Pistazien-Chutney ^(G)	11
Hausgebeizter Lachs ^(D)	11

Hauptgänge

Lammragout mit Safran ^(G,A)	14
Coq au Vin ^(A)	14
Entrecôte «Café de Paris» ^(G)	18
Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbsbäggli an Rosmarinjus ^(C)	15
Steinpilzravioli mit Salbeibutter ^(A,C,G,V)	13
Risotto mit gebratenen Black Tiger Crevetten ^(A,G,B)	14
Seeteufel im Speckmantel auf Currylinsen ^(D)	17
Risotto mit Erbsen, Rucola, Pinienkernen und Parmigiano ^(A,G,V)	9
Kartoffelgratin im Töpfchen ^(G,V)	7
Kichererbsen-Kürbisragout mit Cherry-Tomaten ^(V)	6
Frisches Marktgemüse ^(G,V)	6

Dessert

Triple Chocolate ^(A,G,H,V)	7
Blaubeer Mascarpone Merengue ^(A,G,H,V)	7
Affogato al Caffè ^(G,V)	6

Legende der Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krustentiere
C – Ei
D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja

G – Milch, Laktose
H – Schalenfrüchte und Nüsse
L – Sellerie
V – Vegetarisch
VE – Vegan

Herkunft tierischer Produkte

Geflügel – Schweiz
Rind – Schweiz
Schweinefleisch – Schweiz
Lamm – Schweiz
Kalb – Schweiz
Wild – Schweiz
Crevetten – Vietnam
Lachs – Norwegen
Seeteufel – Island

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

