

Suppen	CHF
Frühlingskräutersuppe mit pochiertem Buochser Wachtelei	11.50
Spargelsuppe mit Radieschen-Spargelragout	10.50
Rindskraftbrühe mit Kresseknödel	10.50
Duett mit Suppe nach Wahl und Frühlingsalat	16.50
Salate	
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Frühlingssalat an Bärlauchvinaigrette	12.50
Blattsalat, junger Spinat, Rucola, Spargeln, Radiesli, Frühlingszwiebeln	
Mit Wachtelei	+2.00
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+4.50
Vorspeisen	
Sandwich mit Saiblingrollen Knusperbrötchen Bärlauchcreme, Zucchetti-Röllchen & Frühlingszwiebel	16.50
Oeuf en cocotte mit Morcheln, junger Spinat & Radiesli	14.50
Weisse Spargeln mit hausgemachter Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	18.50
Gefülltes Überraschungssäckli mit geräuchertem Beckenrieder Lachs und Saibling Zitronen-Safransauce	19.50

Engelberger Saiblinge

Urforellen aus dem eigenen Naturteich mit Quellwasser vom Titlis
Feines elegantes Aroma, kräftiges Fleisch klassisch, modern & kreativ
zubereitet.

Saibling filetiert

Hausgemachte Saibling-Knusperli mit Tartarsauce 33.50
Gemischter Salat

Saiblingfilet gebraten an fruchtiger Zitronensauce 36.50
Frühlingskartoffeln, marinierte Gemüsespaghetti

Saiblingfilet gebraten mit weissen Spargeln 36.50
Hausgemachte Apfel-Hollandaise Sauce
Frühlingskartoffeln

Saiblingfilet pochiert in Achibi`s Bergheu 35.50
Weissweinsauce, frischer junger Spinat & Frühlingskartoffeln

Ganze Fische

Saibling Blau 32.50
Braune Butter, Gemüsejulienne & Petersilienkartoffeln

Saibling gebraten nach Werni`s Art 32.50
Butter-Kräutersauce & Petersilienkartoffeln

Saibling im Pergament mit rassigem Gewürzöl 34.50
Reis, Schalotte, Ingwer & Chili
Wartezeit 45 Minuten

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauch-Schupfnudeln mit Spargeln & Shiitakepilzen, Frühlingszwiebeln & Radiesli	22.50
Weisse Spargeln Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	27.50
Farbiger Frühlings-Gemüseteller Rösti & Kräuterquark	28.50
Geissenfleisch vom Hof Ober Bächli Anni & Rjchi Risi	
Geissenbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	22.50
Im Ofen geschmorte Geissen-Gigot Tranchen Wurzelgemüse & Frühlingsrisotto	29.50
Kalbfleisch vom Hof Unter Acheri Astrid & Sepp Gabriel	
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art mit Kräuterschnaps, Äpfel, Baumnüsse & Rösti	36.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	36.50
Kalbssteak 180 gr. mit Morchelsauce Frühlingskartoffeln & Spargeln Polnische Art	44.50

Schweinefleisch

Vom Hof Feld West Regula & Beat Risi und
vom Hof Ober Erliziel Irène und Wisi Zimmermann

Spargeln nach Werni`s Art Gratiniert mit Sbrinz, Schinkenstreifen à la Crème & Schnittlauch Frühlingskartoffeln	29.50
Brustschnitte vom Schwein mariniert mit Honig an Rosmarinjus Frühlingsrisotto	29.50
Äplercordon – bleu Raclettekäse & würziger Schinken Regio frites & Frühlingsgemüse	31.50
Frühlings-bleu Raclettekäse & würziger Schinken, Bärlauchpesto Buochser Wachtelspiegelei & Regio frites & Gemüse	35.50
Wüschi-bleu 450 gr. Raclettekäse & würziger Schinken Pommes – frites, Frühlingsgemüse	41.50
Schweinsschnitzel paniert Regio – frites, Frühlingsgemüse	24.50
Kleine Portion 1 Stück Fleisch	20.50

Rindfleisch

Vom Bio Hof Paradies Monika & Richi Barmettler und

Heidi Burger Rindfleisch, Buochser Raclettekäse Käserei Bürg Tomate, Speck, Salat, Creme fraîche & Regio frites	27.50
Rindsfilet Stroganow an rassischer Paprikasauce & Reis	39.50
Rindsfilet Medaillons Kanzler Art auf Spargeln Mit Kräutersauce & Morchelsauce gratiniert dazu Frühlingskartoffeln	45.50

Frühlings-Menü

Gefülltes Überraschungssäckli
mit geräuchertem Beckenrieder Lachs und Saibling
Zitronen-Safransauce



Frühlings-Kräutersuppe
Pochiertes Buochser Wachtelei



Engelberger Saiblingfilet gebraten
Spargeln mit Apfel-Hollandaise Sauce
Frühlingskartoffeln

oder

Kalbssteak mit Morchelsauce
Frühlingskartoffeln & Spargeln Polnische Art



Erdbeer Pavlova



Menü Fisch 68.50
Menü Fleisch 75.50

Süsse Sünden verschönern das Leben

Coupe Romanow

Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Portion CHF 11.50

Gluscht Portion CHF 9.50

Erdbeeren mit flüssigen Rahm

Portion CHF 10.50

Gluscht Portion CHF 8.50

Erdbeer Pavlova

Erdbeeren mit Baiserhaube & hausgemachte Eierlikörglace

CHF 13.50

Feyfleyber Dessert

Eine kleine Überraschung aus der Dessert Küche

CHF 5.00

Hausgemachte Glace-Variationen

Eierlikör, Sauerrahm, Waldmeister, Rhabarbersorbet

Pro Kugel CHF 4.50

Glace & Sorbet Aroma

Vanille, Erdbeer, Mocca, Milchschoggi, Caramel, Baumnuss

Blutorange, Zitronen oder Zwetschgensorbet

Pro Kugel CHF 3.50

Schangnauer Meringue mit Glace und Rahm

Portion CHF 12.50

Gluscht Portion CHF 10.50

Buochser Käseauswahl mit hausgemachtem Fruchtebrot

Hausgemachtes Apfelchutney

Genuss Käserei Bürg & Bergkäserei Langentannen

CHF 14.50