

Sommer-Menü

Überraschungspäckli
Entlebucher Rohschinken von Willi Giger
Frischkäse und Erdbeercouli



Duett von
Lorenzo`s originale Gazpacho & Tomatentatar und Burrata



Kalbsschnitzel von Achibi`s Bauernhof
Fruchtige Zitronensauce
Gemüsereis

Oder

Engelberger Saiblingfilet
Fruchtige Zitronensauce, marinierte Gemüsespaghetti
Bratkartoffeln



Erfrischende Joghurtsuppe
mit frischen Früchten & Blutorangensorbet



Menü Fisch CHF 69.50
Menü Fleisch CHF 74.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli vom Garten	10.50
Sommerkräutersuppe mit pochiertem Buochser Wachtelei	12.50
Lorenzo`s echte Spanische Gazpacho (kalte Suppe)	11.50

Salat

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Griechischer Salat mit Bio Schafskäse aus dem Emmental	11.50
Sommersalat an Honig-Senfsauce	12.50
Blattsalat, Cherrytomaten, Saisonfrüchte. Frühlingszwiebeln, Buttercroutons Geröstete Baumnüsse	
Mit Buochser Wachtelspiegelei	+ 2.00
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+ 4.50

Warme Vorspeisen

Überraschungspäckli gefüllt mit Entlebucher Rohschinken von Willi Giger Frischkäse auf Erdbeercouli	17.50
Mit Urner Hecht gefüllte Piquillo Peperoni und fruchtiger Peperonisauce	16.50

Kalte Vorspeisen

Lorenzo`s echte Spanische Gazpacho & Tomatentatar mit Burrata	16.50
Rinds Tatar Klassisch von Hand geschnitten Mild, rassig oder scharf gewürzt dazu Toast und Butter	24.50

Engelberger Saiblinge aus dem eigenen Naturteich mit Quellwasser vom Titlis

Hausgemachte Saibling-Knusperli mit Tartarsauce Gemischter Salat	33.50
Saiblingfilet gebraten mit Zitronensauce Marinierte Gemüsespaghetti & Bratkartoffeln	36.50
Saiblingfilet gratiniert mit Aioli-Mayonnaise auf Kartoffelbett Ratatouillegemüse & Kräuterschaum	36.50
Saiblingfilet pochiert in Achibi's Bergheu vom Buochser Berg Weissweinsauce, frischer junger Spinat & Bratkartoffeln	35.50
Rotes Thaïcurry mit Gemüse und Saiblingstreifen mit Reis	33.50

Ganze Fische

Saibling Blau Braune Butter, Gemüsejulienne & Petersilienkartoffeln	32.50
Saibling nach Werni's Art Butter-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln	32.50

Kalbfleisch von Familie Gabriel «Achibi» Hof Unter Acheri, Buochs

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldern Art mit Rösti Kräuterschnaps & Baumnüssen	36.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Regio Pommes frites	38.50
Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce mit Gemüsereis	32.50

Rindfleisch von Familie Matter Hof Steihuis, Grafenort

Lord Bacon Burger	29.50
Bio natura Beef, Speck, Gurken, Zwiebeln, Tomate, hausgemachte Speckmarmelade mit Whisky, Salat	
Heidi Burger	28.50
Bio natura Beef, Buochser Raclette Käse von der Käserei Bürg, Speck, Salat Creme fraîche	
Rinds Tatar Klassisch von Hand geschnitten	36.50
Mild, rassig oder scharf gewürzt dazu Toast und Butter	

Vegetarische Gerichte

Farbiger Gemüseteller mit Rösti, Spiegelei & Kräuter Dip	29.50
Hausgemachte Basilikum Gnocchi mit Tomaten, Buochser Sbrinz	23.50
Rotes Thaicurry mit Gemüse & Reis	21.50
Sommerisotto mit Buochser Sbrinz von der Käserei Bürg	19.50

Truthahn von Familie Barmettler Hof Ennerberg, Buochs

Truthahn Saltimbocca	31.50
Entlebucher Rohschinken von Willi Giger & Salbei aus dem Garten Sommerisotto	
Rotes Thaicurry mit Gemüse und Truthahn dazu Reis	28.50

Schweinefleisch von Familie Zimmermann Hof Ober Erliziel &
Familie Risi Hof Feld West, Buochs

Brustschnitte mariniert mit Honig dazu Rosmarinjus Sommerrisotto	29.50
Schweinsschnitzel paniert Regio Pommes frites & Gemüse	25.50
Kleine Portion 1 Schnitzel	21.50
Äplercordon ~ bleu (Hauspezialität) Schinken, Buochser Raclette Käse, Regio Pommes frites & Gemüse	32.50
Wüschi ~ bleu 450 gr. Schinken, Buochser Raclette Käse, Regio Pommes frites & Gemüse	43.50
ODI, Odi, Odi ~ bleu (Marco Odermatt) Mit Bauernhammen, Buochser Raclettekäse, hausgemachtes Apfelchutney mit Chili in Pankomehl paniert, Regio Pommes frites & Gemüse	35.50
Sommer Cordon ~ bleu Gefüllte mit Schinken, rassisgem Tomatenfrischkäse & Basilikum Regio Pommes frites & Gemüse	34.50
Buochserhorn ~ Cordon ~ bleu Mit Meerrettichfrischkäse, Entlebucher Rohschinken von Willi Giger Regio Pommes frites & Gemüse	35.50

Herkunftsdeklaration

Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Truthahn aus Nidwalden & Obwalden
Saibling aus unseren eigenen Fischteichen in Engelberg, Obwalden
Käse, Käserei Bürg Gaumenfreuden & Bergkäserei Langentannen, Buochs

Für Informationen zu Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Süsse Sünden verschönern das Leben

Feyfleyber Dessert

Eine kleine Überraschung aus der Dessertküche CHF 5.00

Affogato

Espresso mit Vanilleglace & Rahm CHF 7.50

Bayrische Vanillecrème mit beschwipsten Aprikosen

CHF 10.50

*Hausgemachte Knusperravioli mit Necktarinenfüllung

Vanilleglace CHF 12.50

*Erfrischende Joghurtsuppe

mit frischen Früchten & Blutorangensorbet CHF 13.50

Schangnauer Meringue mit Glace und Rahm

Portion CHF 12.50

Gluscht Portion CHF 10.50

Hausgemachte Glace-Aromen pro Kugel 4.50

Eierlikörglace, Sauerrahm und Brombeer

Sorbet-Aromen pro Kugel 3.50

Blutorange, Zitrone & Zwetschgen

Buochser Käseauswahl mit Apfelchutney, Früchtebrot

Genusskäserei Bürg & Bergkäserei Langentannen

CHF 14.50

*Diese Dessert servieren wir Ihnen während den Küchen-Servicezeiten

