

Suppen	CHF
Heusuppe vom Hof Unter Acheri mit pochiertem Buochser Wachtelei	11.50
Spargelsuppe mit Spargel Wan Tan	11.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli	10.50
Duett mit Suppe nach Wahl und Frühlingsalat	16.50
Salate	
Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Frühlingssalat an Bärlauchvinaigrette Blatssalat, junger Spinat, Rucola, Spargeln, Radiesli, Frühlingszwiebeln	12.50
Mit Wachtelei	+2.00
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+4.50
Vorspeisen	
6 Stück Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Baguette	18.50
Oeuf en cocotte mit Morcheln, junger Spinat & Radiesli	16.50
Weisse Spargeln mit hausgemachter Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	21.50
Gefülltes Überraschungssäckli mit geräuchertem Beckenrieder Lachs und Saibling Seven Seals Single Malt Whisky-Sauce	21.50

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 Gemischter Salat	34.50
Saiblingfilet gebraten an fruchtiger Zitronensauce Frühlingskartoffeln, marinierte Gemüsespaghetti	36.50
Saiblingfilet gebraten mit weissen Spargeln Hausgemachte Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	36.50
Saiblingfilet pochiert in Achibi`s Bergheu Weissweinsauce, frischer junger Spinat & Frühlingskartoffeln	36.50

Ganze Fische

Saibling Blau Braune Butter, Gemüsejulienne & Petersilienkartoffeln	32.50
Saibling gebraten nach Werni`s Art Butter-Kräutersauce & Petersilienkartoffeln	32.50
Saibling im Pergament mit rassicem Gewürzöl Reis, Schalotte, Ingwer & Chili Wartezeit 45 Minuten	34.50

Vegetarische Gerichte

Frühlingsrisotto mit Spargeln	21.50
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Spargeln, Frühlingszwiebeln & Radiesli	23.50
Weisse Spargeln Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	27.50
Farbiger Frühlings-Gemüseteller Rösti & Kräuterquark	28.50
Lamm vom Hof Unter Acheri Astrid + Sepp Gabriel	
Geschmorte Lammschulter 180 gr. auf Frühlingsrisotto Gemüsewürfel	34.50
Urner Hafenchabis und Salzkartoffeln (Eintopfgericht)	27.50
Kalbfleisch vom Hof Unter Acheri Astrid & Sepp Gabriel	
Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce mit Gemüsereis	36.50
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	38.50
Truthahn vom Hof Ennerberg Sandra & Sepp Barmettler	
Truthahngeschnetzeltes nach Nidwaldner Art mit Kräuterschnaps, Äpfel, Baumnüsse & Rösti	31.50
Truthahnstroganoff an rassisger Paprikasauce & Reis	28.50

Schweinefleisch

Spargeln nach Werni`s Art Gratiniert mit Sbrinz, Schinkenstreifen à la Crème & Schnittlauch Frühlingskartoffeln	29.50
Hausgemachte Bärlauchbratwurst mit Jus & Rösti	23.50
Odi, Odi, Odi Corodn – bleu im Pankomehl paniert mit Raclettekäse von der Käserei Bürg, Bauernhammen Apelchutney mit Chili, Regio frites & Gemüse	36.50
Äplercordon – bleu Raclettekäse & würziger Schinken Regio frites & Frühlingsgemüse	32.50
Wüschi-bleu 450 gr. Raclettekäse & würziger Schinken Regio frites & Frühlingsgemüse	41.50
Schweinsschnitzel paniert Regio – frites, Frühlingsgemüse	25.50
Kleine Portion 1 Stück Fleisch	21.50

Rindfleisch

vom Bio Hof Paradies Monika & Richi Barmettler und

Heidi Burger Rindfleisch, Buochser Raclettekäse Käserei Bürg Tomate, Speck, Salat, Creme fraîche & Regio frites	28.50
Stroganoff von der Rindshuft an rassisger Paprikasauce & Reis	39.50
Rindshuft nach Kanzler Art auf Spargeln Mit Kräutersauce & Morchelsauce gratiniert dazu Frühlingskartoffeln	45.50

Frühlings-Menü

Gefülltes Überraschungssäckli
mit geräuchertem Beckenrieder Lachs und Saibling
Seven Seals Single Malt Whisky-Sauce



Heusuppe von Achibi`s Bauernhof
Pochiertes Buochser Wachtelei



Engelberger Saiblingfilet gebraten
Spargeln mit Apfel-Hollandaise Sauce
Frühlingskartoffeln

oder

geschmorte Lammschulter
Frühlingsrisotto & Gemüsewürfel



Hausgemachte Zitronentarteglace im Waffelkörnchen



Menü Fisch 68.50
Menü Fleisch 66.50