

## Bienvenue chers invités du théâtre

### Soupe

Kraftbrühe Paysanne mit Petersilien-Knoblauch Baquette 10.50

Französische Weissweinsuppe mit Trauben, Speck & Buttercroûtons 12.50

Französische Zwiebelsuppe 11.50

### Salade

Grüner Salat 9.00

Gemischter Salat 10.50

Salat mit Geissfrischkäse von der Meierskählen mit Pesto  
Thymiansablé & Puylinsen 16.50

### Entrée

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln 15.50

Truthahnterrine mit Pistazien Salat Waldorf und Sauce Cumberland 17.50

6 Stück Burgunderschnecken mit Kräuterbutter und Baquette 18.50

### Plat principaux

#### Schweinefleisch/ la viande de porc

Schweinsschnitzel Pariser Art Schinkenstreifen und Champignons 25.50  
Regio Pommes frites & Ratatouille

#### Kalbfleisch vom Hof Unteracheri Buochs/ veau de la ferme Unteracheri

Kalbsschnitzel an Pommerysenfsauce mit Butternudeln & Gemüse 37.50

Kalbscordon bleu mit Roquefort und Schinken gefüllt 42.50  
Regio Pommes frites & Gemüse

Weisses Kalbsragoût mit Pilaw Reis, Erbsli & Rüebli 29.50

Truthahn vom Hof Dableten Dallenwil & Hof Ennerberg Buochs  
Dinde de ferme Dableten et ferme Ennerberg Buochs

Coq au vin (Truthahn geschmort in Rotwein) 26.50  
Baquette

Stroganoff vom Truthahn Paprikasauce & Reis 28.50

Bio natura Beef vom Hof Paradies Buochs / Boeuf naturel de la ferme Paradies

Pot au feu 34.00  
Siedfleisch Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln

Geschmorte Rindsrippe (durchzogen) mit Rotweinjus 34.50  
Kartoffelstock sautiertes Gemüse

Entrecôte 42.50  
Cafe de paris & Regio Pommes frites & Gemüse

Falsche Schnecken 38.50  
Rindshuftwürfel mit Kräuterbutter überbacken  
Regio Pommes frites & Ratatouille

Omble chevalier d'Engelberg

Saiblingfilet nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln 36.50

Saiblingfilet nach Grenobler Art mit Kapern, Zitrone, Reis & Ratatouille 37.50

Végétarien

Omlett gefüllt mit Ratatouille 19.50

Gemüseteller mit Gratin Dauphinoise 29.50