

Suppen	CHF
Frühlingskräutersuppe mit pochiertem Wachtelei von der Mittel Acheri	12.50
Spargelsuppe mit hausgemachter Schlüsselblüemliglace	12.50
Rindskraftbrühe mit Buochser Truthahnknödel vom Ennerberg	11.50
Duett mit Suppe (ohne Einlage) nach Wahl und Frühlingsalat	16.50
Salate	
Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Frühlingssalat an Holunderblüten-Dressing Blattsalat, junger Spinat, Rucola, Spargeln, Radiesli, Frühlingszwiebeln	12.50
Mit Wachtel Spiegelei	+2.00
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+4.50
Vorspeisen	
Entenleberterrine nach Lorenzo`s Art mit Brioche Toast Salzvariation und Früchte	24.50
6 Stück Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Brioche Toast	18.50
Weisse Spargeln mit hausgemachter Apfel-Hollandaise Sauce Frühlingskartoffeln	21.50
Gefülltes Überraschungssäckli mit geräuchertem Engelberger Saibling & Safransauce	21.50
Hausgemachte Wildcannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce	16.50

Engelberger Saiblinge aus dem eigenen Naturteich mit Quellwasser vom Titlis
Beckenrieder Lachs von Martin Waser

Saibling filetiert

Beckenrieder Lachstranche gebraten mit weissen Spargeln 36.50
Hausgemachte Apfel-Hollandaise Sauce & Frühlingskartoffeln

Saiblingfilet gebraten an fruchtiger Zitronensauce 36.50
Frühlingskartoffeln, marinierte Gemüsespaghetti

Saiblingfilet pochiert nach Zuger Art, Gemüsereis & Spinat 36.50

Ganze Fische

Saibling Blau 32.50
Braune Butter, Gemüsejulienne & Salzkartoffeln

Saibling gebraten nach Werni`s Art 32.50
Buttersauce mit Kräutern & Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Frühlingskräuterrisotto mit Spargeln 21.50

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi 23.50
mit Spargeln, Frühlingszwiebeln

Spinat-Wirsing Cannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce 25.50

Weisse Spargeln Apfel-Hollandaise Sauce 29.50
Frühlingskartoffeln

Lamm vom Hof Unter Acheri Astrid + Sepp Gabriel

Lamm-Duett Schnitzel und Koteletten mit Pfefferminzsauce 38.50
Hausgemachte Bärlauchgnocchi und Frühlingsgemüse

Kalbfleisch vom Hof Unter Acheri Astrid & Sepp Gabriel

Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce mit Gemüsereis 37.50

Kalbsgeschnetztes Nidwaldner Art 36.50

Mit Kräuterschnaps abgelöscht, Baumnüsse & Äpfel, Rösti

Kaninchen von Elmar Barmettler St. Niklausen

Geschmorter Kaninchenschenkel saftige Tomatensauce mit Gemüsewürfel 34.50

Cremige Polenta

Schweinefleisch

Spargeln nach Werni's Art 31.50

Gratiniert mit Buochser Sbrinz, Schinkenstreifen à la Crème & Schnittlauch

Frühlingskartoffeln

Odi, Odi, Odi Cordon – bleu im Pankomehl paniert 36.50

mit Raclettekäse von der Käserei Bürg, Bauernhammen

Apelchutney mit Chili, Regio frites & Gemüse

Äplercordon – bleu Raclettekäse & würziger Schinken 32.50

Regio frites & Frühlingsgemüse

Schweinsschnitzel paniert Regio – frites, Frühlingsgemüse 25.50

Kleine Portion 1 Stück Fleisch 21.50

Rindfleisch

Rindsfilet-Stroganoff an rassisger Paprikasauce & Reis 43.50

Entrecôte mit grüner Pfeffer- Bananensauce 42.50

Rösticroquetten & Gemüse

Frühlings-Menü

Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Brioche-Toast
kleine Salz Variation & Früchte



Überraschungssäckli
mit Engelberger Saibling an Safransauce



Frühlingskräuter Suppe mit pochiertem Buochser Wachtelei



Beckenrieder Lachstranche
Weisse Spargeln an Apfel-Hollandaise Sauce
Frühlingskartoffeln

oder

Buochser Lamm-Duett von Achibi's Bauernhof
Bärlauch-Gnocchi
Frühlingsgemüse



Hausgemachte Eierlikörglace mit Erdbeeren



Menü Fisch 83.50

Menü Fleisch 85.50