

Theaterkarte

Suppen

Berliner Kartoffel-Gemüsesuppe	11.50
Weissweinsuppe mit Trauben, Speck & Ankäcroûtons	12.50

Duett

Weissweinsuppe & Wintersalat	18.50
------------------------------	-------

Salate

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.50
Wintersalat mit Apfel-Dressing	14.50
Frisée, Chicoree Rosso, Kürbiswürfel, Fenchel, Randenjulienne, Cherrytomaten, Trauben, Brotcroûtons	

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Wirsingrouladen mit Cous-cous – Gemüsefüllung Zitronensauce, Salzkartoffeln	22.50
Spaghetti mit geschmortem Pilz-Gemüse-Bourguignonne	20.50

Fisch

Lachs vom Waser Martin

Beckenrieder Lachs Tranche auf Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln	34.50
---	-------

Saibling vo dr Familiä Häcki

Engelberger Saiblingfilets nach Werni`s Art Buttersauce, Salzkartoffeln & frischer Spinat	36.50
--	-------

Vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert Regio frites & Gemüse 25.50

Kleine Portion 1 Schnitzel 21.50

Äplercordon – bleu Regio frites & Gemüse 32.50

Halbierte Schweinshaxe mit Jus, Bratkartoffeln, Sauerkraut 24.50

Confierte Schweinsbäggli an Currysauce, Pilawreis mit Rosinen und Gemüse 25.50

Königsberger Klobse an Kapernsauce & Salzkartoffeln 23.50

Buochser Kalb von Achibi`s Buirähof Sepp Gabriel

Ängubärger Ankäpastetli mit Kalbfleisch, Bratkügel Regio frites, Erbsli & Rüepli 29.50

Ängubärger Ankäpastetli natur 23.50

Jeweils ab Freitag äs hed so lang`s hed

Kalbsleber nach Berliner Art mit Apfel & Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 36.50

Kalbsgeschnetztes Nidwaldner Art mit Kräuterschnaps & Nüssen dazu Rösti 36.50

Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce Gemüsereis 37.50

Currywurst Spezial mit Sauce & Regio frites 20.50

Buochser Rind vom Bio natura Beef vom Paradies Richi Barmettler

Suirä Mockä (Rindsschmorbraten) Kartoffelstock, Rotkraut 31.50

Rindsfilet Tournedos 200 gr. mit kräftigem Jus & Kräuterbutter 55.00

Kartoffelstock sautiertes Gemüse

Rindsfilet Tournedos Ladyportion 150 gr. 41.00

Buochser Kaninchen von Tobias Truttmann

Geschmorter Kaninchenschenkel Kartoffelstock & Gemüse 34.50

Einheimisches Wild vom Stärnä-Werni

Hausgemachte Wildhacktätschli mit Steinpilzsauce und Kartoffelstock 29.50