

Genial & Regional

Vorspeise

6 Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Brioche Toast
CHF 19.50



Bärlauchcordon - bleu
Buochser Raclettekäse (Genusskäserei Bürg), Schinken
Regio frites & Gemüse
CHF 37.50



Kanichen von Fredi Odermatt, Obbürgen
Geschmorte Kaninchenschenkel saftige Tomatensauce
mit Gemüsewürfel & Frühlingkartoffeln
CHF 34.50



Lamm vom Benj & Carmen vom Achibi`s Buirähof

Häfelichabis
Eintopfgericht aus Chabis und Lammfleisch & Salzkartoffeln
CHF 27.50

Rindskutteln an Tomatensauce
Kümmel & Reibkäse, Salzkartoffeln
CHF 24.50

Suppen	CHF
Spargelsuppe mit Zitronenöl & knusprigem Speck	13.50
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	11.50
Duett mit Suppe nach Wahl und Frühlingsalat	18.50

Salate

Grüner Salat	9.00
Frühlingsalat an Holunderblüten-Dressing	12.50
Blattsalat, junger Spinat, Rucola, Spargeln, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Brotroutons & Kürbiskernen	
Mit gebratenen Engelberger Saiblingstreifen	+4.50

Vorspeisen

Beckenrieder Lachs auf Spargelmousse, Meerrettichmayo, eingelegte Radiesli, Bärlauchknospe	25.00
Hausgemachte Entenleberterriner mit Brioche Toast Salzvariation und Früchte	24.50
Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln	21.50
Hausgemachte Rindscannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce	16.50

Lieber Gäste wir legen sehr viel Wert auf Qualität und Handwerk, wir stellen die meisten Gerichte selber her, wir freuen uns wenn`s Ihnen so richtig gut schmeckt.

Engelberger Saiblinge aus dem eigenen Naturteich mit Titlis-Quellwasser	CHF
Saiblingfilet gebraten mit weissen Spargeln Hausgemachte Sauce Hollandaise & Frühlingskartoffeln	38.50
Saiblingfilet gebraten an fruchtiger Zitronensauce Frühlingskartoffeln, marinierte Gemüsespaghetti	36.50
Urner Hechtrout an fruchtige Currysauce mit Reis	35.50
Urner Hecht gebraten Frühlingsgemüse Spargelrisotto Kräuterjus	36.50

Vegetarische Gerichte

Miro`s hausgemachte Gemüsepiroggen Crème fraîche, Nussbutter	23.50
Spargelrisotto mit gebratenem Gemüse	21.50
Hausgemachte Tomaten-Gnocchi mit Spargeln, Frühlingszwiebeln	23.50
Weisse Spargeln Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln	29.50

Kalbfleisch von Benj & Carmen von Achibi`s Buirähof, Buochs

Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce mit Gemüsereis	38.50
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art Mit Kräuterschnaps abgelöscht, Baumnüsse & Äpfel, Rösti	38.50

Rindfleisch

Hacktätschli mit Spargelrisotto und Kräuterjus	29.50
Rindscannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce	25.50

Burger	CHF
Nidwaldner Bio Pilzburger	31.50
160 gr. Rindfleisch, frischer Spinat, Pfefferraclettekäse (Käserei Langentannen) Gotthard Bio Shiitakepilze, Kräuterquark & Regio Frites	

Pulled Pork Burger	29.50
180 gr. Schweinefleisch, BB-Sauce, Coleslaw Salat, Blattsalat, Salzgurke Eingelegt Zwiebeln, Regio Frites	

Schweinefleisch

Spargeln nach Werni`s Art	31.50
Gratiniert mit Buochser Sbrinz, Schinkenstreifen à la Crème & Schnittlauch Frühlingskartoffeln	

Äplercordon – bleu Raclettekäse (Käserei Bürg) & würziger Schinken	33.50
Regio frites & Frühlingsgemüse	

Schweinschnitzel paniert Regio – frites, Frühlingsgemüse	26.50
Kleine Portion 1 Stück Fleisch	22.50

Geschmorte Schweinsbäggli mit Wurzelgemüse	25.50
Spargelrisotto	

Herkunftsbezeichnungen

Brot	Christen Bäckerei, Gut`s Genuss oder selber gemacht
Schwein, Kalb, Rind	Zentralschweiz
Lamm	Buochs, Benj und Carmen Achibi`s Buirähof
Saibling	Engelberg, Familie Häcki
Hecht	Uri
Pilze	Oberdorf, Gotthard Bio Pilze, Familie Lussi