

## Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli	11.50
Röst-Tomatensuppe mit Knoblauchbrot	12.50

## Salate

Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	10.50

## Kalte & warme Vorspeisen

Handgeschnittenes Rinds-Tatar mit Brioche Toast	22.50
6 Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Brioche Toast	18.50

## Vegetarische Gerichte

Tomatengnocchi mit Spinat & Pinienkernen	23.50
Weissweirisotto mit Lussi Bio Shiitake Pilze	24.50
Grillgemüse (Zuchhetti, Peperoni, Mais Strauchtomaten)	22.50
Sommerkartoffeln mit Joghurtsauce	

## Fische/ Engelberger Saiblinge

Saiblingragoût an fruchtiger Currysauce, Reis & Früchte	35.50
Engelberger Saiblingfilets an Zitronensauce	36.50
Gemüsespaghetti und Sommerkartoffeln	
Im Buochser Bergheu pochierte Saiblingfilets	37.50
Weisswein-Kräutersauce, Gemüsereis	

## Fleischgerichte

Kalbsgeschnetztes Nidwaldner Art mit Rösti 36.50  
Mit Baumnüssen und Äpfel mit Kräuterschnaps abgelöscht

Schweinsschnitzel paniert **oder als Fitnesssteller erhältlich** 25.50  
Regio frites & Gemüse

**Kleine Portion** 21.50

Äplercordon – bleu mit Buochser Raclette-Käse 32.50  
Regio frites & Gemüse **oder als Fitnesssteller erhältlich**

Geschmorte Schweinsbäggli mit Wurzelgemüse, Weissweinsrisotto 25.50

**Nidwaldner Rinds-Burger mit Lussi Bio Pilze** 31.50

160 gr. Rindfleisch, frischer Spinat, Pfefferraclettekäse (Käserei Langentannen)  
Lussi Bio Shiitake Pilze. Kräuterquark & Regio frites

Buochser Häfelichabis (Eintopfgericht) 27.50  
Schafffleisch und geschmorter Kabis mit Salzkartoffeln

Rehragoût nach Wiener Art vom Neuenkircher Sommerbock 32.50  
Weissweinsrisotto

## Kalte Hauptgerichte

Handgeschnittenes Rinds-Tatar mit Brioche Toast 35.50

Hausgemachter Siedfleischsalat 28.50  
Mit gemischtem Salat garniert & Regio frites

Wurstsalat mit gemischtem Salat garniert & Regio frites 22.50

**Zusätzlich Käse** 2.00

## Herkunftsbezeichnung

Wir kochen nur mit Schweizer Fleisch aus der Region, Saiblinge aus Engelberg  
Brot von der Bäckerei Christen, Buochs

## Grillkarte

bei sicherer Witterung grillieren wir im  
Grillhüttli auf der Terrasse

Schweins-Brustspitz hausgemachte Kräuterbutter	28.50
Metzgerkotelette 300 gr. hausgemachte Kräuterbutter	35.50
Schweinssteak 200 gr. hausgemachte Kräuterbutter	32.50
Kalbsbratwurst von der Metzgerei Stalder mit Zwiebelsauce & Regio frites	25.50

### Als Beilage zu den Grill-Gerichten

Sommerkartoffeln mit Joghurtsauce

Grillgemüse

(Zucchetti, Peperoni, Mais & Strauchtomate)

oder

als Fitnessteller mit gemischtem Salat

### Zur Auswahl unsere hausgemachten Grillsaucen

BBQ-Sauce, rassige Carolina-Senfsauce,

hausgemachter Aprikosenketchup

# Terrassen – Gaumenfreuden

## Genial regional aus Buochs

### Sommer-Bowl mit Lussi Bio Shiitake Pilze

Hausgemachter Randen-Humus, Reis, Weisskohl, Erbsen, Radiesli,  
Mais, rote Zwiebeln & Gotthard Bio Shiitakepilze  
CHF 24.50

### Sommer-Bowl mit Buochser Truthahn

#### Sepp & Sandra Barmettler vom Hof Ennerberg

Hausgemachter Humus, Reis, Weisskohl, Erbsen, Radiesli, Mais,  
rote Zwiebeln, Truthahngeschnetzeltes an Teryakisauce, Sesam  
CHF 23.50

### Hausgemachte Lamm Cevapcici

#### von Benj & Carmen vom Hof Unter Acheri

Zazikisauce, Gemüse Cous-cous  
CHF 23.50

### Zweierlei vom Lamm

Schnitzel und Koteletten an Kräuterjus  
Weissweinsrisotto & Strauchtomate  
CHF 38.50