

## Suppen

Rinds-Bouillon mit hausgemachten Flädli 11.50

Weissweinsuppe mit Speck und Käse-Gougères (Windbeutel) 12.50

## Duett

Weissweinsuppe mit Speck, Käse-Gougères & Wintersalat 18.50

## Salate

Grüner Salat mit französischer, italienischer oder Honig-Senfsauce 9.50

Wintersalat 12.50

Frisée, Chicoree Rosso, Blaukabis, Rübli, Fenchel, Randenjulienne,  
Cherrytomaten, Trauben, Honignüsse, Honig-Senf-Vinaigrette

## Vorspeisen

Hausgemachte Entenleberterrine Briochtoast, Salzvariation 25.50  
Selbstgemachtes Früchte-Chutney

Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio mit Buochser Sbrinz 17.50  
Honig-Senf Vinaigrette

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Wirsingrouladen mit Cous-cous – Gemüsefüllung 24.50  
Geräucherte Paprikasauce & selbstgemachten Polenta Pommes

Weissweinrisotto mit gebackenen Randen und Frischkäse 23.50

Hausgemachte Gnocchi gratiniert mit Buochser Bergkäse 23.50  
Gotthard-Bio Shiitakepilze & Spinat

## Fisch

Saiblingfilets an fruchtiger Zitronensauce 36.50  
Gemüse-Basmatireis

## Vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert Regio frites & Gemüse 26.50  
Kleine Portion 1 Schnitzel 22.50

## S'Buochserhörndli

Schweinscordon - bleu mit Landrauchsinken paniert mit Pankomehl 36.50  
mit würzigem Raclette-Chäs von der Käserei Bürg  
Dijon-Senf, Regio frites & Gemüse

Geschmorte Schweinsbäggli mit Wurzelgemüse 26.50  
Weissweinsrisotto

## Buochser Kalbfleisch von Benj & Carmen, Achibi`s Buirähof

Ankäpastetli usäm Ängubärgertal mit Kalbfleisch 29.50  
Brätkügel & Gotthard Bio Shiitake Pilze  
Regio frites, Erbsli & Rüebl  
Ankäpastetli natur 23.50

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art 38.50  
mit Kräuterschnaps & Nüssen dazu Rösti

Kalbsschnitzel an fruchtiger Zitronensauce Gemüse-Basmatireis 37.50

## Jeweils ab Freitag äs hed so lang`s hed

Kalbsleber nach Werni`s Art mit Rösti 38.50

## Nidwaldner Rind

Suירä Mockä (Rindsschmorbraten) Kartoffelstock, Rotkraut 33.50

Rindskutteln mit Buochser Käse gratiniert dazu Salzkartoffeln 24.50

## Poulet

Mit Honig & Thymian glasierte Maispouardenbrust 29.50

Polenta Pommes & Karotten

## Einheimisches Wild vom Stärnä-Werni

Wildhacktätschli mit Steinpilzsauce & Kartoffelstock 29.50

## Buochser Kalbfleisch von Benj & Carmen, Achibi`s Buirähof

Kalbssteak 180 gr. mit Gotthard-Bio Shiitakepilzsauce 43.50

Polenta Pommes frites & Gemüse

## ♥-lich Willkommä!

Miär hend Freid, schen bisch Dui da bi eys im Stärnä z`Buochs.

Liebe Gäste, damit wir Ihnen und uns einen angenehmen und stressfreien Aufenthalt gönnen können, bitten wir Sie in **BAR** zu bezahlen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis

## Herkunft unserer Lebensmittel

Ankäpastetli von Gut`s Genuss

Brot, Bäckerei Christen Buochs

Alles Fleisch kommt aus der Region/Schweiz

Käse, Bergkäserei Langentannen & Käserei Bürg, Buochs

## Stärkebeilagen

Pommes-frites, Polenta Pommes, Kartoffelstock, Gemüse-Basmati Reis & Salzkartoffeln

Rösti & Weissweinrisotto + 4.50    Zusätzliche Portion Gemüse + 7.00