

## 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, Rüebli, Fenchel, Randenjulienne, Cherrytomaten, Trauben, Honignüsse, Honig-Senf-Vinaigrette

## Vorspeisen

**Hausgemachte** Entenleberterrine Briochetoast, 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 Zitronenensauce 36.50  
Gemüse-Basmatireis

## Vom Schwein

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

## S'Buochserhörndl

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

**Geschmorte Schweinsbäggli** mit Wurzelgemüse 26.50  
Weissweinrisotto

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

Ankäpastetli usäm Ängubärgertal mit Kalbfleisch 29.50  
Brätkügeli & Gotthard Bio Shiitake Pilze  
Regio frites, Erbsli & Rüebli  
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

**Suïrä Mockä (Rindsschmorbraten) Kartoffelstock, Rotkraut** 33.50

**Rindskutteln mit Buochser Käse gratiniert dazu Salzkartoffeln** 24.50

## Poulet

**Mit Honig & Thymian glasierte Maispoulardenbrust** 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 Duí 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