

Frühlings-Menü

Duett

Spargelcrèmesuppe mit grünem Spargel & Speck Chips
&
Frühlingssalat



Saiblingilet gebraten
Bärlauchsauce
Frühlingskartoffeln & Spargelragout

oder

Hausgeräucherte Schweinsbrust mit Senfjus
Polenta frites & Spargelragout



Kleiner Coupe Romanoff

Menü Fisch CHF 63.50

Menü Fleisch CHF 53.50

Suppen	CHF
Spargelsuppe mit Spargeleinlage & knusprigem Speck-Chips Grünes Kräuteröl	13.50
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	11.50
Duett mit Suppe nach Wahl und Frühlingsalat	18.50
Salate	
Grüner Salat	9.00
Frühlingssalat mit Zitronen-Honigdressing Gemischte Blattsalat, grüne & weisse Spargeln, Radiesli, Cherrytomaten, geröstete Mandeln & gehobelter Buochser Sbrinz	13.50
Vorspeisen	
Hausgemachte Entenleberterrine mit Brioche Toast Salzvariation und Früchte	24.50
Gegrillter Spargeln mit Burrata Cherrytomaten, Rucola, Pistazien	17.50
Hausgeräucherter Beckenrieder Lachs Spargeln, Gurke, fritierte Kapern, Zitronen-Honigdressing	25.00
Hausgemachte Rindscannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce (1 Stück)	16.50
Vegetarische Gerichte	
Weisser und grüner gegrillter Spargel mit Bärlauchsauce Frühlingskartoffeln, Cocobohnen, Karotten, Cherrytomaten & Blumenkohl	29.50
Cremiges Spargelrisotto mit gegrilltem grünen Spargel & Zitronenbutter	22.50
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi mit Burrata Cherrytomaten, gehobelter Buochser Sbrinz, Pistazie	24.50

Einheimischer Fisch	CHF
Saiblingfilet gebraten mit Bärlauchsauce Spargelragout & Frühlingskartoffeln	38.50
Zander gebraten mit Spargelrisotto und Zitronenbutter	36.50

Kalbfleisch von Achibi`s Buirähof Benj & Carmen, Buochs

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art Mit Kräuterschnaps abgelöscht, Baumnüsse & Äpfel, Rösti	38.50
---	-------

Angus Bio Natura Beef vom Hof Paradies, Richi Barmettler Buochs

Geschnetzeltes Rinds Stroganow mit Gotthard Bio Pilzen & Reis	36.50
Hausgemachte Rindscannelloni mit Bärlauch-Béchamelsauce	25.50

Schweinefleisch

Spargeln nach Werni`s Art Gratiniert mit Buochser Sbrinz, Schinkenstreifen à la Crème & Schnittlauch Frühlingskartoffeln	32.50
Schweinsschnitzel paniert Regio – frites, Frühlingsgemüse	26.50
Kleine Portion 1 Stück Fleisch	22.50

Herkunftsbezeichnungen

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

Genial & Regional



Alpäfeyr

½ knuspriges & würzigs schweizer Poulet
würzige hausgemachte Gewürzmischung
Curry-Kräutersauce & Butter-Zitronensauce, Pommes frites
CHF 28.00

Alpämiud

½ knuspriges mildes schweizer Poulet
milde hausgemachten Gewürzmischung
Curry-Kräutersauce & Butter Zitronensauce, Pommes frites
CHF 28.00



Spargelcordon – bleu vom Schwein

Haselnuss-Pankopanade
Buochser Raclettekäse (Genusskäserei Bürg), Landrauchschorlen
Regio frites & Gemüse
CHF 37.50

Hausgeräucherte Schweinsbrust mit Senfjus

Polenta frites & Spargelragout
CHF 29.50



Lamm vom Benj & Carmen vom Achibi`s Buirähof

Häfelichabis
Eintopfgericht aus Chabis, Lammfleisch & Salzkartoffeln
CHF 27.50

Siässi Sündä, sind kei Sündä, dass sind Wohlfühlmomänt

Hausgemachtes Rhabarbersorbet

Weisses Schokoladenmousse, Crumble

CHF 11.50

Lauwarme Waffel mit Schokoladensauce

Hausgemachte Eierlikörglace, Beerencoulis, Crumble

CHF 13.50

Coupe Romanoff

Erdbeeren mit Grand Marnier parfümiert & Mandelkrokant

Gluscht Portion CHF 12.50

CHF Portion 14.50

Affogato

Vanilleglace oder Eierlikörglace Espresso & Neydlä

CHF 9.50/10.50

Affogato mit Güx

Baileys, Bündner Röteli oder.....

Vanilleglace oder Eierlikörglace Espresso & Neydlä

CHF 11.50/12.50

Hausgemachte Glace/Sorbet

Rhabarber Sorbet

Gipfeli/Croissantglace oder Eierlikörglace

Pro Kugel CHF 4.80

Mit Früchtegarnitur CHF 9.80

