

Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli	10.50
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer & Sauerrahm	11.50

Salate

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Sommersalat Grüner Salat mit Brotcroûtons, knuspriger Speck Sbrinz-Chips & Mango-Bierbrand-Dressing	11.50

Kalte & warme Vorspeisen

Rindsfilet Carpaccio Sbrinz-Dressing	24.50
Rucola, gehobelter Buochser Sbrinz, geröstete Pinienkerne	
Hausgeräucher Lachs	25.00
Überbackenes Brot, Kräuterfrischkäse, Meerrettich, Schnittlauch	

Vegetarische Gerichte

Penne mit hausgemachtem Tomaten-Mandelpesto	20.50	✓
Rucola & Buochser Sbrinz		
Safranrisotto mit gebratenen Zucchini & Sbrinz-Chips	22.50	✓

Fische/ Engelberger Saiblinge

Pochiertes Saiblingfilet an Zitronensauce	38.50
Sommergemüse & Dillkartoffeln	
Grilliertes Saiblingfilet mit Weissweinisotto & Kräuteröl	38.50

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art mit Rösti 38.50
Baumnüsse und Äpfel mit Kräuterschnaps abgelöscht

Rehragoût vom nach Wiener Art vom Revier Neunkirch West 32.50
Hausgemachte gebratene Semmelknödel Scheiben

Häfelichabis vom Buochser Lamm vom Hof Unter Acheri 27.50
Eintopfgericht aus Kabis, Lammfleisch und Salzkartoffeln

Schweinschnitzel paniert auch als **Fitnesssteller erhältlich** 26.50
Regio frites & Gemüse

Kleine Portion 22.50

Wochen Cordon - bleu (jede Woche eine neue Kreation) 34.50
Regio frites & Gemüse auch als **Fitnesssteller erhältlich**

Geschmorte Schweinsbäggli an Dunkelbiersauce 25.50
Weissweinisotto & Wurzelgemüse mit Salbei

Stärnä Burger 29.50

Pulled Porc Burger mit Coleslaw-Salat, hausgemachte BBQ-Sauce
Regio frites mit Tartarsauce

Kalte Hauptgerichte

Rindsfilet Carpaccio Sbrinz-Dressing 36.50
Rucola, gehobelter Buochser Sbrinz, geröstete Pinienkerne

Wurstsalat mit gemischtem Salat garniert & Regio frites 22.50

Zusätzlich Käse 2.00

Salatteller mit hausgemachten Frühlingsrollen & Sweet-Chili-Sauce 24.50 

Herkunftsbezeichnung

Wir kochen nur mit Schweizer Fleisch aus der Region, Saiblinge aus Engelberg
Brot von der Bäckerei Christen, Buochs & Astrid Gabriel Hof Unter Acheri, Buochs

Wochen-Cordon – bleu

Jede Woche überraschen wir Dich mit einer neuen
Cordon – bleu Kreation aus schweizer
Schweinefleisch mit Regio Pommes frites & Gemüse
CHF 34.50

Alpäfeyr

½ knuspriges & würziges schweizer Poulet
rassige hausgemachte Gewürzmischung
Curry-Kräutersauce & Butter-Zitronensauce,
Regio Pommes frites
CHF 28.00

Alpämiud

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

Sommer-Bier – Menü

Grüner Salat

Brotcroûtons, knuspriger Speck

Buochser Sbrinz Chips

Mango-Bierbrand-Dressing

Dazu 2dl Appenzeller Weizenbier



Geschmorte Schweins Bäggli

Dunkelbier-Sauce

Weissweinsrisotto & Wurzelgemüse mit Salbei

Dazu 3,3dl Chopfab Amber



Säntis Malt - Cream Glace

im Eichenholz - Bierfass ausgebaut

Sommerfrüchte & Crumble

dazu 1 Stamperl hausgemachten Bierlikör

CHF 56.50 inkl. die aufgeführten Getränke

Siässi Sündä, sind kei Sündä, dass sind Wohlfühlmomänt

Hausgemachte Sántis Malt – Cream Glace

Im Eichenholz – Bierfass ausgebaut

Sommerfrüchte & Crumble

CHF 11.50

Orangensorbet mit Orangenfilet und Campari

CHF 11.50

Affogato

Vanilleglace oder Eierlikörglace Espresso & Neydlä

CHF 9.50/10.50

Affogato mit Güx

Baileys, Bündner Röteli oder Eierlikör

Vanilleglace oder Eierlikörglace Espresso & Neydlä

CHF 11.50/12.50

Glace/Sorbet

Blutornagensorbet, Ingwer-Bergamoteglace, Rhabarber Sorbet

Gipfeli/Croissantglace oder Eierlikörglace

Pro Kugel CHF 4.80

Mit Früchtegarnitur CHF 9.80

