

Aperitif Die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



Christchindli

(Blutorangensirup, Prosecco, Soda, Orangenschnitz, Eis)

Fr. 8.90

Aperol Sprizz

(Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz, Eis)

Fr. 8.90

Hugo

(Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis)

Fr. 8.90

Alkoholfrei

Siegfried Royal (alkoholfreier Gin, Cassis-Sirup, Tonic, Soda, Eis)

Fr. 8.50

Aperitivo bitter mit Orangensaft

Fr. 6.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Mineral, Eis)

Fr. 6.90

J. Gasco Aperitivo bitter (alkoholfrei)

2dl

Fr. 6.00

J. Gasco Sodarosa (alkoholfrei pink Grapefruit)

2dl

Fr. 6.00

Immer bestens informiert sein über den Grossteil?
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram



Offene Weine

Petite Arvine (Armonia weiss) 1dl 7.20
Fr. 49.00
Traubensorte: Petite Arvine
Weingut: John und Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis
Weinbeschreibung: In der Jugend leicht gelblich wird dieser mit der Lagerung in der Flasche zunehmend goldiger und ebenso aromatisch intensiver. Intensives und gleichzeitig komplexes Bouquet mit Aromen von Orangen, Ananas, Aprikosen und blumiger Würze (Glyzinien). Im Gaumen dicht und komplex mit guter Struktur und kräftigem Körper. Seine feine Säure und die natürliche Salzigkeit im Finale ergeben einen charaktvollen Wein, der sich mit anspruchsvollen Gerichten vermählen lässt.

Primitivo Rosato 1dl 5.90
Fr. 39.00
Traubensorte: Primitivo
Weingut: Vigne Monache Herkunft: Tarantino, Manduria, Italien
Ein spritziger Roséwein, der ausschliesslich aus reinen Primitivo-Trauben hergestellt wird. Kirschrosa mit olfaktorischen Noten, die an Erdbeerbaum, Granatapfel und Wildkirschen erinnern. Fein und elegant.

Cuvée «Gioia» Rouge AOC 1dl 7.50
Fr. 52.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet, Syrah
Weingut: John & Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis
In der Nase dominieren sehr reife rote Beeren (Erdbeere und Kirsche) und würzige Noten (Pfeffer, Süssholz). Der angenehm strukturierte Gaumen mit seinen seidigen Tanninen und seiner schönen Textur strahlt elegante Aromen von Unterholz, Süssholz und Röstaromen aus. Schönes lebhaftes kaminrotes Kleid mit lila Reflexen.
Ein harmonischer Wein, der seinem Namen "Freude" voll und ganz gerecht wird.

Malbec M. – Vin de Pays Suisse 1dl 7.90
Fr. 54.00
Traubensorte: Malbec
Weingut: Charles Rolaz Rolle Herkunft: Waadt
Weinbeschreibung: Tiefpurpurne Farbe, intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit floralen Noten von Veilchen und würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffee. Der elegante, reichhaltige und komplexe Gaumen besticht durch Noten von kleinen schwarzen Früchten, Kirschen und Himbeeren mit harmonischen Tanninen. Seidiger, langanhaltender Abgang. Ausbau in auserlesenen Eichenfässern.

Ripasso «Solane» 1dl 6.90
Fr. 46.00
Valpolicella Classico Superiore
Traubensorte: Corvina, Rondinella & Molinara
Weingut: Santi Herkunft: Venetien
Weinbeschreibung: Fantastische Balsamico-Aromen vermählen sich auf's Schönste mit Vanillenoten und reifen Fruchtparfums. Der kleine Bruder des Amarone!



winter

Degustations

Menü

„Schmutzli“

Blattsalate an französischem Hausdressing
mit Mandarinen und Erdnüssen



„Warm ums Herz“

Apfel-Selleriecremesuppe mit Baumnüssen und Rahmtupf



„Abendstern“

Gebratene Riesencrevetten auf Curry-Linsen mit Gemüse



Schweinsfilet „Grand Marnier“ (130g)
Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel
mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



„Schoggi, Zimt & Co“
Schokoladenmousse, Zimt-Churros
und eine Kugel Vanilleglace mit Rahmtupf

Menü 5 Gang	Fr.	75.00
Menü 4 Gang (Salat/Suppe/HG/Dessert)	Fr.	64.00
Menü 3 Gang (Salat/HG/Dessert)	Fr.	56.00

Vorspeisen



Kleiner grüner Salat

Fr. 8.00 



Kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50 



“Chefsalat“ bunt gemischte Salate
mit gebratenem Speck und Eischeiben

Fr. 12.00



“Schmutzli“

Blattsalate an französischem Hausdressing
mit Mandarinen und Erdnüssen

Fr. 12.00 



“Abendstern“

Gebratene Riesencrevetten auf Curry-Linsen mit Gemüse

Fr. 15.00

Aus dem Suppentopf



Tagessuppe

Fr. 6.00



“Warm um’s Herz“

Apfel-Selleriecremesuppe mit Baumnüssen und Rahmtupf

Fr. 9.50 



“Kaminfeuer“

Süßkartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip

Fr. 9.50  

Vegetarische Hauptgänge & Fisch & Fitnesssteller



„Schneegestöber“
Hausgemachter Kartoffelgratin
mit Grossteiler Sbrinz und reichhaltiger Gemüsegar nitur

Hauptgang	Fr.	22.00
kleinere Portion	Fr.	19.00



„Kroketli-Fitness“
Hausgemachte Maiskroketten
garniert mit bunten Salaten

Hauptgang	Fr.	23.00
kleinere Portion	Fr.	20.00



„Drei Nüsse für Aschenbrödel“
Ravioli mit Appenzeller Käse gefüllt
an Mascarpone-Sauce mit Birnenstückli und Baumnusskernen

Hauptgang	Fr.	24.00
kleinere Portion	Fr.	21.00



„Winterwanderung“
Gebratenes Zanderfilet
an Orangen-Weissweinsauce
mit Zitronennudeln und Gemüsegar nitur

Hauptgang	Fr.	32.00
kleinere Portion	Fr.	28.00



Bei Beilagen-Änderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Winterliche Köstlichkeiten



"Maria und Josef's Leibspeise"
Schweinssteak an Feigensauce
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Hauptgang	Fr.	30.00
kleinere Portion	Fr.	26.00



Schweinsfilet „Grand Marnier“
Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel
mit Bratenjus
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

160g	Fr.	36.00
130g	Fr.	32.00



"Weihnachtspäckli"
Kalbs-Cordonbleu gefüllt
mit cremigem Brie und Birnenweggenfüllung
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Fr.	40.00
-----	-------



Rindsfilet „Winterwald“
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet
an Glühwein-Jus
serviert mit Maiskroketten und Gemüse garnitur

160g	Fr.	48.00
130g	Fr.	42.00



"Drei-Königs-Burger"
Saftiger Wild-Hackfleischburger
im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke
an Preiselbeer-Mayonnaise mit Pommes frites im Körbli

Fr.	27.00
-----	-------



Bei Beilagen-Änderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.

Altbewährte Klassiker



Beef-Steak-Tatar
dazu Toast und Butter serviert
mit Calvados, Whisky oder Cognac

Vorspeise	Fr.	20.00
Hauptgang	Fr.	29.00
+	Fr.	3.00



„Schweins-Cordonbleu“
mit Schinken und Seiler Raclette gefüllt
Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr.	29.50
-----	-------



Grossteiler Schwingerteller“
Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse garnitur

Hauptgang	Fr.	29.00
kleinere Portion	Fr.	25.00



Holzerkotelette „Heiri“
Panierte Schweinskotelette
mit Bratensauce und Pommes frites serviert
auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu

Fr.	28.00
Fr.	+4.00



„Schnipo“
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit Pommes frites und Zitronengarnitur
auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu

Hauptgang	Fr.	22.00
kleinere Portion	Fr.	18.00
Fr.	+4.00	



Poulet-Fitness
Schweizer Geflügelbrust mit „Waldhaus-Kräuterbutter“
garniert mit bunten Salaten

Fr.	27.00
-----	-------

Bei Beilagen-Änderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Seniorenmenü

„Vitamine für's Fitbleiben“
Kleines Schüsseli gemischter Salat
an Hausdressing
oder ein Teller von unserer Tagessuppe



„Evergreen“

Ein Schweinsrahmschnitzeli (90g) an Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse



„Goldrichtig“

Mini-Cafeglacé im Cheliglas mit Rahm

3 Gang Seniorenmenü	Fr. 33.00
Hauptgangteller	Fr. 21.00

Für den süssen Gluscht

 Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen	Fr.	12.00
 Caramelköppli mit Rahm	Fr.	9.50
 Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	Fr.	11.00
 Desserteller „Schoggi, Zimt & Co“	Fr.	13.00

...und unsere süssen Minis

 Mini-Schoggimousse mit Rahmtüpfli	Fr.	6.00
 1 Stück Apfelküchli mit einer Mini-Kugel Vanilleglacé	Fr.	6.00
 Moccaglacé in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen oder Vanilleglacé in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	Fr.	6.90

...und natürlich unsere feinen Coupes auf der Glacékarte

Für unsere kleinen Gäste

	„Rapunzel“ Grüner Salat mit Rüeblistreifen	CHF	5.00	
	„Suppenkaspar“ Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF	5.00	
	„Pippi Langstrumpf“ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	CHF	12.00	
	„Sandmännchen“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karottengemüse	CHF	12.00	
	„Mickey Mouse“ Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren	CHF	12.00	

Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden.
Preise inkl. 7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste



„Piraten-Toast“

Zwei Scheiben Toast mit Pouletbrust und Speck, dazu frittierte Kartoffeln im Körbli

CHF 15.00



„Biene Maja“

Portion hausgemachte Maiskroketten

CHF 7.50



„Heidi“

Portion Pommes frites mit Ketchup

CHF 5.00



„Spiderman“

Kernser Teigwaren mit Tomatensauce

CHF 8.00



Einhorn-Dessert

„Rainbow Candy“

1 Kugel Vanilleglace mit buntem Einhorn-Meringue, Marshmallow-Ohren, Regenbogen-Gummischlange Zuckerstreusel & Rahm

CHF 7.50



Fussball-Dessert

„Kicker-Coupe Oreo“

1 Kugel Stracciatellaglace mit Oreo-Knusperboden grüne Zuckerstreusel Rahm & Fussballdeko

CHF 7.50



Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden.