



# NeujahrsMenü

Gelbflossen Thunfisch in Sesam gebraten  
mit Wasabi Mayonnaise und kleinem Salatbouquet



„Warm ums Herz“

Apfel-Selleriecremesuppe mit Baumnüssen und Rahmtupf



Gebratenes Rindsfilet „Feuerwerk“ (130g)  
an Riesling-Hollandaise  
mit Pommes Dauphine und winterlicher Gemüsegarntur




Hausgemachtes Lebkuchenparfait  
mit Rahm und Fruchtegarntur

Menü 4 Gang	Fr.	70.00
Menü 3 Gang	Fr.	62.00

## 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




„Gelbflossen-Thunfisch“ in Sesam gebraten  
mit Wasabi-Mayonnaise und kleinem Salatbouquet

Fr. 12.00





„Warm um's Herz“  
Apfel-Selleriecremesuppe mit Baumnüssen und Rahmtupf

Fr. 9.50 



„Kaminfeuer“  
Süßkartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip

Fr. 9.50  

# Hauptgänge

★ Beef-Steak-Tatar	Vorspeise	Fr.	20.00
dazu Toast und Butter serviert	Hauptgang	Fr.	29.00
mit Calvados, Whisky oder Cognac	+	Fr.	3.00
★ Gebratenes Obwaldner Rindsfilet	160g	Fr.	49.00
„Feuerwerk“ an Riesling Hollandaise	130g	Fr.	43.00
serviert mit Pommes Dauphine und winterlicher Gemüsegar nitur			
★ Kalbssteak „Neujahrswünsche“	180g	Fr.	48.00
an Morchelrahmsauce mit Cognac	140g	Fr.	42.00
serviert mit Kernser Nudeln und Gemüsegar nitur			
★ „Schweins-Cordonbleu“		Fr.	29.50
mit Schinken und Seiler Raclette gefüllt, Pommes frites und Gemüsegar nitur			
★ „Winterwanderung“ Gebratenes Zanderfilet	Hauptgang	Fr.	32.00
an Orangen-Weissweinsauce	kleinere Portion	Fr.	28.00
mit Zitronennudeln und Gemüsegar nitur			
★ „Poulet-Fitness“ Schweizer Geflügelbrust		Fr.	27.00
mit „Waldhaus-Kräuterbutter“, garniert mit bunten Salaten			
★ Vegetarisches Linsencurry		Fr.	24.00
mit Kokosmilch und kleinem Gemüse, dazu Reis			

# Für den süsseren Gluscht

★ Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen	Fr.	12.00
★ Lebkuchen-Parfait mit Rahm und Fruchtegar nitur	Fr.	10.00
★ Drei Apfelküchlein mit Zimtucker und Vanillesauce	Fr.	11.00
★ 1 Stück Apfelküchli mit einer Mini-Kugel Vanilleglace	Fr.	6.00

...und natürlich unsere feinen Coupes auf der Glacekarte