

Aperitif Die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



"Schneeglögli"

(Marito, Prosecco, Soda, 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!



Balsam für die Seele

unser Geniessermenü für Sie

Hausgemachtes Lachstatar
mit Creme fraiche, Dill und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter



„Kaminfeuer“
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer
mit Rahmtupf und Kartoffelchip



Gebratenes Obwaldner Rindsfilet (130g)
auf Prosecco-Hollandaise mit Kräutern
dazu Maiskroketten und Gemüse garnitur



Crème brûlée
mit Haselnussglace
Rahm und Früchte garnitur

Menü 4 Gang	Fr.	73.00
Menü 3 Gang (Lachs/HG/Dessert)	Fr.	67.00
Menühauptgang 130g	Fr.	43.00

Vorspeisen



Kleiner grüner Salat
an französischem Hausdressing

Fr. 8.00 



Kleiner gemischter Salat

Fr. 9.50 



„Chefsalat“ bunt gemischte Salate
mit gebratenem Speck und Eischeiben

Fr. 12.00



Hausgemachtes Lachstatar
mit Creme fraiche, Dill und Zwiebeln
serviert mit Toast und Butter

Fr. 15.00

Aus dem Suppentopf



Tagessuppe

Fr. 6.00





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

Fr. 9.50 





„Kaminfeuer“
Süßkartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip



Fr. 9.50  

Vegetarische Hauptgänge & Fisch

 „Röstikrapfen-Fitness“ mit Frischkäsefüllung, garniert mit bunten Salaten	grosse Portion	Fr.	21.00 
	kleinere Portion	Fr.	18.00


 Hausgemachte Maiskroketten garniert mit buntem Gemüse	Hauptgang	Fr.	23.00 
	kleinere Portion	Fr.	20.00

 Pochiertes Zanderfilet an Riesling-Rahmsauce mit Trockenreis und Gemüse garnitur	Hauptgang	Fr.	34.00
	kleinere Portion	Fr.	30.00

 „Linsen-Curry“ mit kleinem Gemüse gekochte Linsen mit Kokosmilch, serviert mit Trockenreis	Hauptgang	Fr.	24.00 
	kleinere Portion	Fr.	21.00

Tatar & Fitness

 Beef-Steak-Tatar dazu Toast und Butter serviert mit Calvados, Whisky oder Cognac	Vorspeise	Fr.	20.00
	Hauptgang	Fr.	29.00
	+	Fr.	3.00

 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

Hauptgänge

 Gebratenes Obwaldner Rindsfilet auf Prosecco-Hollandaise mit Kräutern dazu Maiskroketten und Gemüse garnitur	160g	Fr.	49.00
	130g	Fr.	43.00
 Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Seiler-Raclettekäse dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		Fr.	40.00
 "Grossteil-Burger" Saftiger Rinds-Hackfleischburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke mit Bigpart-Haussauce und Pommes frites im Körbli		Fr.	27.00
 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

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-Cafeglance 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
 Creme brûlée mit Haselnussglance, Rahm und Früchten	Fr.	12.00
 Drei Apfelkuchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	Fr.	11.00

...und unsere süssen Minis

 Mini-Schoggikuchlein mit einer Mini-Kugel Vanilleglance	Fr.	6.00
 1 Stück Apfelkuchli mit einer Mini-Kugel Vanilleglance	Fr.	6.00
 Moccaglance in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen oder Vanilleglance in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	Fr.	6.90

...und natürlich unsere feinen Coupes auf der Glancekarte

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 Portionsgrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden.