

# Frühlings-Menü

Joghurt-Gugelhöpflli mit Spargel-Frischkäse  
Salatbouquet an Bärlauchdressing, geröstete Kerne



Spargelcremesuppe  
mit Rahmtupf und Radieschengrün-Pesto



Obwaldner Rindsfilet (130g) an Sauce «Béarnaise»  
mit Frühlingskartoffeln und jungem Gemüse



Weisses Schoggimousse  
mit Mohnsamen, Rahm und Früchtegarnitur

«Frühlingsmenü» 4 Gänge Gugelhöpflli/Suppe/HG/Dessert	CHF	80.00
Grosser Hauptgang ca. 160g	CHF	53.00
Kleiner Hauptgang ca. 130g	CHF	47.00

## Mittagskarte Vorspeisen, Suppen & Tatar

Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	CHF	9.50		
Kleiner gemischter Salat an Hausdressing	CHF	12.00		
«Chefsalat» Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF	13.50		
«Joghurt-Gugelhöpflli» gefüllt mit Spargel-Frischkäse Salatbouquet an Bärlauchdressing, geröstete Kerne	CHF	14.00		
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahmtupf und Radieschengrün-Pesto	CHF	10.00		
Beef-Steak-Tatar Klassik <b>oder mit Bärlauch</b> mit Toast und Butter serviert auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	CHF	22.00/23.00 <b>Bärl.</b>		
	CHF	33.00/34.00 <b>Bärl.</b>		
	CHF	+3.00		

# Mittagskarte

## Hauptgänge

 «Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert***		CHF	31.00	
 «SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone***	Hauptgang kleinere Portion	CHF	23.00 CHF 19.50	
 Cordonbleu «das Klassische» mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt serviert mit Pommes frites	Schwein Kalb	CHF	31.00 CHF 42.00	
***auf Wunsch mit Beilagemüse	plus	CHF	5.00	
 «Spargel-Cordonbleu» Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken, Raclette und Spargeln, dazu Pommes frites und Gemüse		CHF	35.00	
 «Grossteiler Schwingerteller» Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	31.00 CHF 27.00	
 «Schweinsfilet-Medaillons» auf Spargeln an Whisky-Rahmsauce dazu Bärlauchnudeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	38.00 CHF 34.00	
 Gebratenes Gotthard-Zanderfilet auf Spargeln an leichter Pernodsauce dazu Frühlingkartoffeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	42.00 CHF 38.00	
 «Poulet-Fitness» Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter, garniert mit bunten Salaten		CHF	29.00	
 «Gärtner-Rösti» Kartoffelrösti belegt mit buntem Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF	24.00 CHF 21.00	   
 Portion Spargeln an Butter mit Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln dazu ein Teller Roh- oder Kochschinken (50g)	Hauptgang kleinere Portion plus	CHF	24.00 CHF 21.00 CHF 6.00	 

Wir geben grossen Einsatz, eine vielseitige Auswahl anzubieten. Unser Küchenteam stimmt die einzelnen Komponenten der Gerichte optimal aufeinander ab und studiert diese ein. Um den Ablauf in unserem kleinen Küchenteam gewährleisten zu können, bitten wir Sie, Umbestellungen möglichst zu vermeiden, bzw. gering zu halten. Vielen Dank!  
Beilagenänderungen mit Rösti oder Krokettchen Aufpreis CHF 2.00 Aufpreis Gemüsefitness CHF 2.00

# Senioren-Menü

## «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-Cafeglace im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 35.00    Hauptgangteller CHF 23.00

## Aperitif & Weinempfehlung



Primäli (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Prosecco, Eis)

CHF 9.80



Apérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis)

CHF 9.80



Hugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis)

CHF 9.80



Veilchen» (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Soda, Eis)

CHF 7.90 alkoholfrei



Sanbitter mit Orangenmost

CHF 7.90 alkoholfrei



Petite Arvine (Armonia weiss)

2021

Fr.

1dl

7.5dl

7.50

52.00

Weingut: John und Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis



Cuvée «Gioia» Rouge AOC

2019

CHF

1dl

7.5dl

7.50

52.00

Traubensorte: Cabernet, Merlot, Syrah

Weingut: John & Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis