

Zweierlei Tatar vom Rind und Pilz mit Humus und Cassis 25.00

Marinierter Ennetmooser Saibling mit Sellerie und Dill 26.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Orange, Karotten und Mandeln Servietten Knödel 45.00

Geschmorte Quitte mit griechischem Joghurt Mascarponeparfait und Crumble 14.00

*

Menü komplett 90.00 mit einer Vorspeise 74.00

Wir erweitern Ihnen das Menu gerne mit einem Nidwaldner Käsemüsterli Zusätzlich 16.00

Zum Menü empfehlen wir die Weine:

Bramito Chardonnay IGT 2024 Antinori, Umbrien, Italien

Flasche weiss 62.00 pro dl. 9.60

Botrosecco DOC 2023 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Le Mortelle, Maremma, Toscana, Italien

Flasche rot 62.00 pro dl. 9.60

*