

Vorspeisen

Rüebli Salat mit Datteln

9.00

Kleiner gemischter Salat

13.00

Radicchio Trevisano mit Orangen, roten
Zwiebeln Borlotti und gedörrte Aprikosen

14.00

Pastinakensuppe

9.00

Vegetarische Gerichte

Zuppa Gallurese

(Brotauflauf mit Bouillon und Käse)

21.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp

Untertrübsee

18.00

Hauptgerichte

Pouletbrust

mit Gorgonzola, Birne und Baumnüssen

Risotto mit Sbrinz

26.00

Schweinsbratwurst von der
Metzgerei Stutzer

Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süs-
saurerer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

Dessert

Vermicelles im Glas

6.50

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

Themengerichte mit Holzkohle im „Green Egg“ grilliert

Stanser **Molkenschweinkotelett** mit Rotweinsauce Guets vo hie 42.00

Innerschweizer **Kalbshohrückensteak** mit Zitronen-Chilibutter Guets vo hie 52.00

Ennetmooser **Lachsforellenfilet** mit Chimichurri Guets vo hie 38.00

Zu jedem Gericht servieren wir:

Hausgemachte Kartoffel Wedges mit Jalapeños und Bleiki Alpkäse- Sauce

Geschmorte Randen und Karotten mit Rosmarin

Auf Vorbestellung mindestens 1 Tag

Ab 2 Personen ca. 1000g

Tomahawk-Steak aus Irland

Zubereitungszeit 30 min

160.00

Dazu servieren wir drei hausgemachte Saucen:

Chimichurri, Rotweinsauce, Zitronen-Chilibutter