

Herzlich willkommen

**Gelungens aus der Küche ist Kunst;  
Kunst jedoch, erfordert Zeit;  
dies benötigt Geduld und Geduld aufzubringen ist eine Kunst;  
die Kunst des Geniessens!**

**Ein freundliches & herzliches Lachen,  
kompetente Beratung, kreative Ideen,  
fachgerechte Verarbeitung regionaler & hochwertiger Produkte,  
Hand in Hand und eine große Portion Humor;**

**Ein Besuch für alle Sinne**

## Unser Team

Silvia Stalder, Leroy Lopes de Sousa, Fränzi Meier,

Angela Hess, Andrea Mathis, Lisa Kläger, Olena Burmistrova, Augusta Azevedo

Rafael Omlin, Deborah Pfenniger, Florian Rüedi, Henrick Flückiger, Liza Mustefa,

Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

### **Frühlingsalat**

Früchte, Sprossen, Himbeervinaigrette



### **Ravioli**

Spargel, Erdbeeren



### **Lamm Entrecôte**

Kräuterkruste, Rhabarberjus, Griessgnocchi, Thymianbohnen



Unser Fleisch beziehen wir, wenn möglich aus der Schweiz,  
Fische aus nachhaltigen Fanggebieten mit kontrollierten Labels.

Rind und Kalb - Ob- und Nidwalden, Schwein – Luzern, Poulet – Schweiz, Lachs Bömlo -  
Norwegen (FAO27), Saibling/Zander – Schweiz, Wildfang Crevetten – Indien

#### **Unsere Lieferanten**

Spichtig Eier Sachseln, Bäbi Eier Kerns, Molkerei Schnider Giswil, Pastarazzi Sarnen,  
Beck Berwert Stalden, Edelpilze Kerns, Hug Luzern, Kümin Metzger Sachseln,  
Metzger Gabriel AG Wolfenschiessen, Dyhrberg AG Balsthal, Rageth Comestibles Landquart,  
Ferrenmühle Kleinwangen

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Preise in CHF inkl. MwSt

## Vorspeisen

<b>Frühlingsalat</b> , Früchte, Sprossen, Himbeervinaigrette	<b>12</b>
<b>Rucolasalat</b> , Apfel Chutney, Alpsbrinz	<b>11</b>
<b>Linsen-Radieschen Salat</b>	<b>11</b>
<b>Frühlings Tapas</b> (3 / 5 Stück)	<b>22 / 26</b>
<i>Arancini / Crevetten Wong Tong / Artischockentatar</i>	
<i>Urkarottensuppe / Entrecôte Sate</i>	
<b>Eclair</b> , Spargel, Rhabarber, Senf, Dill, Frischkäse	<b>16</b>
<b>Carpaccio</b> , Lachs, Tuna, Avocado, Gin-Crème, Mango	<b>21</b>
<b>Weisse Spargelcrèmesuppe</b> , Bärlauch Naanbrot	<b>12</b>
<b>Zitronengras-Kokossuppe</b> , Crevetten Wong Tong	<b>12</b>
<b>Urkarottensuppe</b> , geräuchert, Gurkendip	<b>10</b>

## Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Ravioli</b> , Spargel, Erdbeeren	<b>23</b>	<b>31</b>
<b>Risotto</b> , Brennessel, Kalbshaxenragout	<b>25</b>	<b>33</b>
<b>Papardelle</b> , Frühlingszwiebeln, Erbsen, Kräuter-Himbeeren	<b>23</b>	<b>31</b>
<b>Maiskroketten</b> , Salate		<b>29</b>
<b>Sushi Reis-Kugel</b> , Avocado, Mango, Kichererbsenragout		<b>29</b>
<b>Erbsenpatty</b> , Getreideragout, Spargeln		<b>29</b>

## Bodenständig

<b>Bauernbratwurst</b> , Zwiebelsauce ...	<b>17</b>
<b>... und Pommes Frites</b>	<b>20</b>
<b>... und Rösti</b>	<b>24</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> , Pommes Frites, Gemüse	<b>29</b>
<b>Maispouarden</b> , Rote Thai Curry Sauce, Reis	<b>29</b>
<b>Kalbszunge</b> , Kapernsauce, Salzkartoffeln	<b>30</b>
<b>Kutteln</b> , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	<b>25</b>

## Klassiker & Fleisch

<b>Kalbs Cordon bleu</b> , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	<b>42</b>
<b>Obwaldner Cordon bleu</b> , Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse	<b>32</b>
<b>Lamm Entrecôte</b> , Kräuterkruste, Rhabarberjus Griessgnocchi, Thymianbohnen	<b>44</b>
<b>Black Angus Entrecôte</b> , Cafe de Paris-Ravioli, Kartoffelgratin, Gemüse	<b>44</b>
<b>Rindsfiletmedaillon</b> , Portweinjus hausgemachte Papardelle, weisse Spargeln	<b>55</b>
<b>Kalbs Saltimbocca</b> , Tessiner Rotweinrisotto, Spargeln	<b>41</b>
<b>Châteaubriand</b> , Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse, Beilage nach Wahl <i>ab 2 Personen</i>	<b>59</b>

## Fisch

<b>Zanderfilet</b> , gebraten, Safransauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse	<b>39</b>
<b>Seezungenfilet</b> , gebraten, Risotto, Artischocken, Tomaten, Oliven	<b>52</b>
<b>Riesencrevetten</b> , rotes Thai Curry, gebratener Eierreis	<b>46</b>

### Mini Desserts

<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> , Joghurt Glace <i>(12 Minuten Vorfreude)</i>	<b>7</b>
<b>Himbeermousse</b> , Kalamansi-Minzen Sorbet	<b>7</b>
<b>Kokos Crème brûlée</b> , Twix Glace	<b>7</b>
<b>Erdbeeren Tiramisu</b> , Veilchen Glace	<b>7</b>
<b>Obwaldner Nidläzätliparfait</b> , Früchte	<b>7</b>
<b>3 Mini Desserts Ihrer Wahl</b>	<b>17</b>
<b>2 Mini Desserts Ihrer Wahl</b>	<b>12</b>

### Glace Aromen

<b>Joghurt Glace</b>	<b>4</b>
<b>Löwenzahn-Honig Glace</b>	<b>4</b>
<b>Veilchen Glace</b>	<b>4</b>
<b>Twix Glace</b>	<b>4</b>
<b>Brot Glace</b>	<b>4</b>
<b>Zitronenmelissen Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Cassis Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Kalamansi-Minzen Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Vanille Glace</b> (laktosefrei/glutenfrei)	<b>4</b>
<b>Rahmzuschlag</b>	<b>1</b>

### Käse

<b>Raphi's Trüffelbrie</b> , geröstetes Brot	<b>14</b>
<b>Regionale Hartkäse &amp; Raphi's Trüffelbrie</b>	<b>14</b>

### Dessertweine

<b>Malvoisie flétrie</b> , Jérôme & Simon Favre-Berclaz Venthôn	1dl	<b>12</b>
---	-----	-----------