

Herzlich willkommen

**Gelungenes 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

Stefan Rogenmoser, Franziska Meier,

Rilana Dillier, Kitty Ounkaew,

Deborah Pfenniger, Florian Rüedi,

Florin Habermacher, Daniel Schirmer – unsere Lernenden

Angela Hess, Jasmin Hofmann, Nina Wyrsh

Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

Steinpilztörtchen

Frischkäse, Trauben



Kürbissuppe

Popcorn



Hirsch Entrecôte

Kürbiskernkruste, Rotweinsauce

Laugenknödel, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche



Tobleronemousse

Quitten Glace



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

Rind und Kalb	Obwalden
Schwein	Luzern
Poulet	Schweiz
Reh und Hirsch	Graubünden (Revierjagd) & Obwalden
Zander	Russland (Wildfang)
Steinbutt	Holland (Wildfang)

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Preise in CHF inkl. MwSt

Vorspeisen

Herbstsalat , Früchte, Kerne, Traubenvinaigrette	12
Rehcarpaccio , Sbrinz, Feige, Kürbis	19
Wildgeflügelterriner , Cumberland, Salat	19
Steinpilztörtchen , Frischkäse, Trauben	19
Kürbiscrèmesuppe , Popcorn	11
Zitronengrassuppe , Feigen im Bademantel	12
Petersilienwurzelsuppe , Nusscrumbel, Wildschwein	12

Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Tessiner Safranrisotto , Alpsbrinz	18	26
Krustentier Ravioli , Hummersauce, Bananensorbet	24	32
Maiskroketten , Herbstgemüse		28
Pilzpastetli , Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni		28
Vegane Falafel , Curry, Kichererbsen		29

Bodenständig

Bauernbratwurst , Zwiebelsauce ...	15
... und Pommes Frites	20
... und Rösti	24
Paniertes Schweineschnitzel , Pommes Frites, Gemüse	28
Maispoularden Saltimbocca , Tessiner Loto Risotto	28
Kalbskopf , Senfsauce, Gemüse, Salzkartoffeln	25
Kutteln , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	25

Klassiker

Kalbs Cordon bleu , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	39
Obwaldner Cordon bleu , Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse	29
Kalbs Saltimbocca , Tessiner Loto Risotto	39
Geschmorte Rindsbäggli , Stampfkartoffeln	38
Rindsfilet «Cafe de Paris» , Selleriepüree, Herbstgemüse	48

Wild

Hirschpfeffer	32
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche	
Rehschnitzel, Apfel Calvados Sauce	42
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche	
Hirsch Entrecôte, Kürbiskernkruste, Rotweinsauce	44
Laugenknödel, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche	
Wildgeschnetzeltes, rote Thai Curry Sauce	39
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, eingelegte Melone, Kirsche	

Fisch

Zanderfilet gebraten , Safranrisotto, Weissweinsauce	36
Steinbutt pochiert , Limonenravioli, Noilly Prat	45

Mini Desserts

Vermicelles, Rahm	7
Mini Coupe Nesselrode , Vermicelles, Meringues, Vanille Glace, Rahm	9
Lauwarmes Schokoladenküchlein , Joghurt Glace <i>(12 Minuten Vorfreude)</i>	7
Tobleronemousse , Quitten Glace	7
Zwetschgenkompott , Streusel, Honig Glace	7
Bündner Nusstorte , Vanille Glace	7
Obwaldner Rahmtäfeliparfait , Herbstfrüchte	7
3 Mini Desserts Ihrer Wahl	17
2 Mini Desserts Ihrer Wahl	12

Glace Aromen

Joghurt Glace	4
Quitten Glace	4
Gebrannte Mandeln Glace	4
Honig Glace	4
Americano-Trauben Sorbet	4
Grüner Apfel Sorbet	4
Vanille Glace (laktosefrei/glutenfrei)	4
Rahmzuschlag	1

Käse

Raphi's Trüffelbrie , geröstetes Brot	14
Regionale Hartkäse & Raphi's Trüffelbrie	14

Dessertweine

Malvoisie flétrie , Jérôme & Simon Favre-Berclaz Venthôn	1dl	12
---	-----	-----------