

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

Silvia Stalder, Leroy Lopes de Sousa, Fränzi Meier, Julia Jenni,
Angela Hess, Andrea Mathis, Lisa Kläger, Olena Burmistrova
Florian Rüedi, Colin Felder, Liza Mustefa, Tetiana Romas
unsere Lernenden Rafael Omlin und Deborah Pfenniger
Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

Sommertapas

*Gemüsegyoza, Thunfischcarpaccio mit gebratenen "Easy Peel" Crevetten,
Kalbs-Pulled Brioche*



Gazpacho

Tomatenbruschetta



Kalbsfiletmedaillon

Zitronen-Minz, Tessiner Loto Risotto, Tomaten

oder

Tessiner Zanderfilet

gebraten, Weisswein-Noilly-Prat Sauce, Aprikosen-Pilz Ravioli



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 – Bangladesch, Seezunge - Nordatlantic

Unsere Lieferanten

Spichtig Eier Sachseln, Bäbi Eier Kerns, Molkerei Schnider Giswil, Safra Luzern, Pastarazzi Sarnen,
Beck Berwert Stalden, Edelpilze Kerns, Hug Luzern, Kumin Metzger Sachseln,
Metzger Gabriel AG Wolfenschiessen, Dyhrberg AG Balsthal, Rageth Comestibles Landquart, Stephan della Torre Sachseln,
Stadelmann Richi Hitzkirch, Ferren Mühlen Kleinwangen

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Preise in CHF inkl. MwSt

Vorspeisen

Sommersalat , Holunderblütenvinaigrette	12
Tomatenvariation , Mozzarella, Basilikum	16
Sommer Tapas (3 / 6 Stück)	25/36
<i>Tomatenbruschetta / Rohschinkenkrokette / Gemüsegyoza / Gazpacho</i>	
<i>Kalbs-Pulled Brioche / Thunfischcarpaccio mit gebratenen "Easy Peel" Crevetten</i>	
Thai Kokossuppe , Pina Colada Sorbet	12
Gazpacho , Tomatenbruschetta	12
Erbsen-Minzen Suppe , Gemüsegyoza	12

Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Spaghettini , «Aglio, Olio e Peperoncini»	20	25
Ravioli , Aprikosen, Kernser Pilze, Thymianjus	25	30
Tessiner Loto Risotto , Cherry Tomaten, Basilikum, Zitrone	25	30
Kartoffelgnocchi , Feta, Melone, Kräuter	25	30
Maiskroketten , Linsen Quinoa Umami		32
Gemüse Tortilla , garniert mit gemischten Salaten		32

Bodenständig

Bauernbratwurst , Zwiebelsauce ...	17
... und Pommes Frites	20
... und Rösti	24
Paniertes Schweineschnitzel , Pommes Frites, Gemüse	29
Kalbskopf , Moutarde de Meaux, Salzkartoffeln, Gemüse	25
Kutteln , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	25

Klassiker & Fleisch

Kalbs Cordon bleu , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	42
Obwaldner Cordon bleu , Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse	32
Rindsfilet , Balsamico-Senfsauce, Kartoffelküchlein, Karotten	54
Engel Burger , Pulled Veal vom Green Egg, Sesambrötli, Mischsalat	31
Kalbsfiletmedaillon , Zitronen-Minz, Tessiner Loto Risotto, Tomaten	49
Wiener Schnitzel , Hausgemachte Nudeln, Gemüse	39
Pouletwürfeli , gelbe Thai Curry Sauce, Ramen, Thaigemüse	29
Châteaubriand , Sauce Béarnaise, Sommergemüse, Beilage nach Wahl <i>ab 2 Personen</i>	59

Fisch

Hallwilersee Eglifilets , Avocado, Pfirsich, Minze, Reis	37
Tessiner Zanderfilet , gebraten, Weisswein-Noilly-Prat Sauce, Aprikosen-Pilz Ravioli	44
Meerfisch Mix vom Grill , Tessiner Limonenrisotto, Sommergemüse <i>(Seezunge, Seeteufel, Schwertfisch, Wolfsbarsch)</i>	45

Mini Desserts

Lauwarmes Schokoladenkuchlein , Joghurt Glace (12 Minuten Vorfreude)	7
Himbeer-Cheesecake , Aprikosen-Himbeer Sorbet	7
Melonen Crema Catalana , Kirschen-Zartbitter-Sorbet	7
Meertrauben-Streusel , Weisse Schokoladen-Limetten Glace	7
Crêpes Suzette , Nutella, Vanille Glace	7
Affogato , Baileys	7
3 Mini Desserts Ihrer Wahl	18
2 Mini Desserts Ihrer Wahl	12

Glace Aromen

Joghurt Glace	4
Aprikosen-Himbeer Sorbet	4
Kirschen-Zartbitter Sorbet	4
Blaubeer-Ananas Sorbet	4
Weisse Schokoladen-Limetten Glace	4
Vanille Glace	4
Pistazien Glace	4
Vanille Glace (laktosefrei/glutenfrei)	4
Rahmzuschlag	1

Käse

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

Dessertweine

Wehrli's Symphonie , Wehrli Weinbau Küttigen	1dl	14
---	-----	-----------