

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

Sarah Habermacher, Silvia Stalder, Leroy Lopes de Sousa,
Angela Hess, Andrea Mathis, Lisa Kläger, Augusta Azevedo
Rafael Omlin, Deborah Pfenniger, Florian Rüedi, Henrick Flückiger, Liza Mustefa,
Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

Marinierte Artischocken

karamellisierter Ziegenkäse



Kartoffel-Trüffel-Ravioli

Buttersauce



Obwaldner Kalbssteak

Weissweinsrisotto, Morchelrahmsauce, Gemüse



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

Wintersalat , Passionsfrucht Vinaigrette, Zitrusfrüchte	12
Marinierte Artischocken , karamellisierter Ziegenkäse	14
Wintertapas (3 / 5 Stück)	22 / 26
<i>Poulet Satay Spiessli / Papaya-Kokosmilchsuppe / Crevetten auf Früchtesalsa / Erbsenpatty Frischkäse / Bresaola und Oliven</i>	
Carpaccio , Rindsfilet, Pulled Beef, Früchtesalsa	22
Zanderfilet , Backfolie, Pernod, Noilly Prat	22
Melchsee-Frutt Forelle , hausgeräuchert von Rafael, Avocado, Meerrettich	19
Papaya-Kokosmilchsuppe , Frühlingsrolle	12
Pastinakensuppe , Kartoffelgratin	12
Hummerrahmsuppe , gratiniert, Cognac	15

Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Risotto , Weisswein, Parmesan / Maharadscha	19	27
Kartoffel-Trüffel-Ravioli , Buttersauce	23	31
Ravioli , Wildfang Crevetten, Thai Curry Sauce	25	33
Spaghetti , Aglio e Olio, Peperoncini	19	27
Maiskroketten , Wintergemüse		29
Rotes Thai Curry , Tofu, Gemüse		29

Bodenständig

Bauernbratwurst , Zwiebelsauce ...	16
... und Pommes Frites	20
... und Rösti	24
Paniertes Schweineschnitzel , Pommes Frites, Gemüse	28
Maispoularden Saltimbocca , Weisswein Risotto, Gemüse	29
Kalbskopf , Senfsauce, Gemüse, Salzkartoffeln	25
Kutteln , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	25

Klassiker & Fleisch

Kalbs Cordon bleu , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	41
Obwaldner Cordon bleu , Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse	31
Rindskopfbäggli, Kalbshacktätschli , Kartoffelstock, Wirsing	40
Rindsfiletmedaillon , Chimichurri, Kartoffel-Trüffel-Ravioli, Ur-Karotte	49
Wienerschnitzel , Pommes Allumettes, Preiselbeeren	41
Obwaldner Kalbssteak , Weissweinisotto, Morchelrahmsauce, Gemüse	54
Châteaubriand , Orangen-Hollandaise, Wintergemüse, Beilage nach Wahl	59

ab 2 Personen

Fisch

Pot-au-Feu , Salzkartoffeln <i>(Seezungenfilet, Steinbutt, Seeteufel)</i>	44
Felchenfilet , gebraten, «Luzerner Art», Salzkartoffeln	37
Riesencrevetten , schwarzer Reis, rote Thai Curry Sauce	42

Mini Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein , Sauerrahm-Joghurt Glace <i>(12 Minuten Vorfreude)</i>	7
Zimt Panna Cotta , Blutorangen-Minzen Sorbet	7
Apfelstrudel , Basler-Läckerli Glace	7
Orangen-Grandmarnier Parfait , flambiert	7
Kaffee Crème brûlée , Baileys Glace	7
Sesam-Crumble , Honig-Alpenkräuter Glace	7
3 Mini Desserts Ihrer Wahl	17
2 Mini Desserts Ihrer Wahl	12

Glace Aromen

Sauerrahm-Joghurt Glace	4
Spanische Nüssli Glace	4
Honig-Alpenkräuter Glace	4
Baileys Glace	4
Ananas-Papaya Sorbet	4
Blut-Orangen-Minze 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
---	-----	-----------