

♥-LICH 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 ALL IHRE SINNE

UNSER  TEAM

Stefan Rogenmoser, Franziska Meier,
Joëlle Anderhalden, Martin Amstutz
Sepp della Torre, Simon Wirz,
Deborah Pfenniger, Fatima Furtado
Raphael & Jeannine Wey-Felder
mit Laura & Elina

RAPHINIERTES WINTERMENÜ

Fr. 84.-

Orangencarpaccio,
Datteln, Frischkäse



Rüebli-Kokosnusscrèmesuppe,
Mangoparfait



Rindsfilet, Kalbsbäggli, Black Tiger Crevette,
blauer Kartoffelgratin



Lebkuchen Crème Brûlée, Mandarinen Sorbet



Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz, Fische aus nachhaltigen Fanggebieten mit kontrollierten Labels

<i>Kalb</i>	<i>Obwalden</i>
<i>Rind</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Ente</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Holland (Wildfang)</i>
<i>Saibling</i>	<i>Graubünden (Zucht)</i>
<i>Steinbutt</i>	<i>Nordsee (Wildfang)</i>

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

RAPHINIERTE VORSPEISEN & SUPPEN

Wintersalat, Mango, Cranberry Vinaigrette	11.-
Lachs, hausmariniert, Kräuterbouquet	17.-
Orangen Carpaccio, Datteln, Frischkäse	14.-
Zweierlei Ente, Kaviarlinsen	19.-
Geräucherte Kartoffelcrèmesuppe, Chips	11.-
Rüebli-Kokoscrèmesuppe, Mangoparfait	12.-
Morchelcrèmesuppe, gebratene Banane	13.-
Tomatencrèmesuppe	9.-

RAPHINIERTE PASTA & VEGI'S & VEGAN

	<i>Vorspeise / Hauptgang</i>	
Trüffelnudeln hausgemacht, Speck	24.-	34.-
Tessiner Safranrisotto, Jakobsmuscheln	19.-	29.-
„Engel“ Maiskroketten, Wintergemüse		28.-
Vegane Nudeln, Thai Curry Sauce (<i>vegan und glutenfrei</i>)		29.-

RAPHINIERT BODENSTÄNDIG

Bauernbratwurst, Zwiebelsauce ...	14.-
... und Pommes Frites	19.-
... und Butterrösti	23.-
Panierte Schweineschnitzel, Pommes Frites, Wintergemüse	28.-
Maispoulardenbrust, Tessiner Safranrisotto, Wintergemüse	28.-
Kalbskopf, Senfsauce, Wintergemüse, Salzkartoffeln	25.-
Kutteln, Tomatensauce, Käse, überbacken, Salzkartoffeln	25.-

RAPHINIERTES FLEISCH & KLASSIKER

Kalbs Cordon bleu, Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	39.-
„Obwaldner“ Schweins Cordon bleu, Sbrinz, Pommes Frites, Wintergemüse	29.-
Obwaldner Kalbssteak, Cognac Sauce, Kernser Nüdeli, Wurzelgemüse	49.-
Rindsfilet, Kalbsbäggli, Black Tiger Crevette, blauer Kartoffelgratin	54.-
Chili Con Carne, Pulled Beef, Süsskartoffeln	36.-
Kalbsragout, grüne Thai Curry Sauce, Gnocchi	39.-
Châteaubriand, Sauce Bearnaise, Wintergemüse, Beilage <i>ab zwei Personen pro Person</i>	58.-

RAPHINIERTER FISCH

Gebratener Steinbutt, Reis, Peterlis Kopfsalat	46.-
Seezunge, Saibling, blauer Kartoffelgratin	44.-

Kleine Portion der Hauptgänge 5.- günstiger