

♥-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,  
Sabrina Imboden, Céline Schubiger,  
Deborah Pfenniger, Florian Rüedi,  
Fabienne Barmettler, Silviya Ponseka  
Raphael & Jeannine Wey-Felder  
mit Laura & Elina

## RAPHINIERTES WINTERMENÜ

Orangen Salat, Frischkäse



Tom Ka Gai Suppe  
Wong Tong



Rindsfilet Saucen-Sarnerseeli  
Kalbskopfbäggli  
Kartoffelstock, Wurzelgemüse



Crema Catalana  
Litschi Sorbet



4 Gänge 72.-  
3 Gänge 63.-  
2 Gänge 54.-

*Unser Fleisch beziehen wir, wenn möglich 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 / Frankreich</i>
<i>Hummer</i>	<i>Kanada</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Holland (Wildfang)</i>
<i>Zander</i>	<i>Graubünden (Zucht)</i>
<i>Lachs</i>	<i>Graubünden (Zucht)</i>

*Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel*

## RAPHINIERTE VORSPEISEN & SUPPEN

Winterlicher Blattsalat	11.-
Orangen Salat, Frischkäse	12.-
Ochsenschwanz, Bündler Lachs, Kaviarlinsen	19.-
Tafelspitz, Mango, Passionsfrucht, Limette	19.-
Rindscarpaccio, Giswiler Sbrinz, Olivenöl, Balsamico	19.-
Tom Ka Gai Suppe, Wong Tong	11.-
Randen-Apfel Suppe, Meerrettich Crêpe	11.-
Rüebli-Ingwer Suppe, Blutorange Parfait	11.-
Tomatencrèmesuppe	9.-

## RAPHINIERTE PASTA & VEGI'S & VEGAN

	<i>Vorspeise / Hauptgang</i>	
Hummer Ravioli, Butter Sauce	26.-	34.-
Tessiner Risotto, Hühnerrei gefüllt, Belper Knolle	21.-	29.-
„Engel“ Maiskroketten, Winter Gemüse		28.-
Vegane Falafel, Curry, Kichererbsen ( <i>vegan, gluten- und laktosefrei</i> )		29.-

## RAPHINIERT BODENSTÄNDIG

Bauernbratwurst, Zwiebelsauce ...	14.-
... und Pommes Frites	19.-
... und Butterrösti	23.-
Panierte Schweineschnitzel, Pommes Frites, Wintergemüse	28.-
Maispoulardenbrust, Weisswein Risotto	28.-
Kalbskopf, Vinaigrette, 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.-
Kalbs Steak, Morchelkruste, Gin Sauce, Griess Gnocchi, Wurzelgemüse	51.-
Wiener Schnitzel, Pommes Allumettes, Preiselbeeren, Wintergemüse	39.-
Rindsfilet, Kalbskopfbäggli, Saucen-Sarnerseeli, Kartoffelstock, Wurzelgemüse	49.-
«Raphi's» Hackbraten (Kalb+Rind), Tessiner Loto Risotto, Belperknolle	28.-
Châteaubriand, Sauce Bearnaise, Wintergemüse, Beilage <i>ab zwei Personen pro Person</i>	58.-

## **RAPHINIERTER FISCH**

Jakobsmuscheln, Crevetten, Tintenfisch, Pasta	34.-
Seezungenfilet gebraten, Safransauce, Griess Gnocchi, Wintergemüse	47.-
Zanderfilet, Meerrettich, Süsskartoffeln, Wintergemüse	39.-

*Kleine Portion der Hauptgänge 5.- günstiger*