

VORSPEISEN

Buntgemischter Blattsalat ✓

CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat ✓

CHF 10.50

Klassisches Rindstatar mit Briochetoast und Butter
(am Abend wird dies direkt am Tisch für Sie zubereitet)

klein CHF 24.50 gross CHF 33.50

SPEZIALITÄTEN DER 3 UR-KANTONE & LUZERN



Salatbouquet ✓
mit Nidwaldner Kräuter-Sbrinzkugeln

CHF 13.50

Luzerner Kräuterrahmsuppe ✓
mit Knoblauch-Croûtons

CHF 11.50

UNSERE HAUPTSPEISEN

Schwyzer-Cordon bleu (Schwein)
(gefüllt mit Schwyzer-Mostbröckli und mildem Alpkäse)
mit Saisongemüse und Pommes frites

CHF 39.00

Nidwaldner Pouletbrust im Speckmantel und Sesam-Sbrinzpanade
auf Saisongemüse und «Ankänudle»


CHF 32.50

Ganzer Balchen nach Luzerner Art (Garzeit ca. 20 Min.)
mit Saisongemüse und hausgemachten Kartoffelecken
(nach Wunsch wird der Balchen abends am Tisch filetiert)

CHF 42.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Nidwaldner Art
(sämige Rahm-Kräuterschnapssauce mit Pfifferlingen, gehackten
Baumnüssen und Apfelwürfeln)
mit «Rys und Pohr»

CHF 43.50

Urner Rösti 
(Zwiebeln, Bratkäse und Essiggurken)

CHF 26.50

UNSERE DESSERTS

Coupe Dänemark

gross CHF 11.50 klein CHF 9.50

«Für de chlini Gluscht»

eine Kugel Vanilleglace mit Baileys und Rahm

CHF 8.50

Eiskaffee mit Espresso

CHF 9.50

SPEZIALITÄTEN DER 3 UR-KANTONE & LUZERN



Brischtner Nytlä

(im Rotwein gesottene Birnen mit Rahm und Joghurtglacé)

CHF 12.50

Schwyzter Schlorziflade mit Rahm
(Mürbeteig mit Birnenwegge-Füllung)

CHF 9.50

Himbeer-Gschlaber
(Rahmquark mit Himbeeren)

CHF 10.50

Luzerner Johannisbeer-Gratin mit Vanilleglacé

CHF 13.50

Käseteller mit Feigensenf und Früchtebrot

CHF 17.50