



# „Frühlingskarte“

vom 2. April bis 11. Mai 2024






## Vorspeisen

CHF

7610	<b>Frische Spargelcremesuppe</b> mit Kräuter-Lardo-Chips vom Schwarzen Alpenschwein		13
7614	<b>Spargelsalat</b> mit Cherrytomaten und Nidwaldner Trockenfleisch		16
7616	<b>Frühlings Trilogie</b> mit Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit frischen Erdbeeren und Nidwaldner Trockenfleisch		18
7205	<b>Tatar</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Cognac garniert mit Spargelsalat		22
7620	<b>Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise und Rohschinken	als Vorspeise	16
7621		als Hauptgang	30

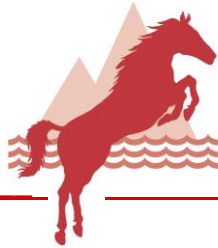
## Hauptgänge

7622	<b>Spargeln nach „Art des Hauses“</b> überbacken mit Schinken, Speck und Alpkäse, dazu Schnittlauchkartoffeln		29
7624	<b>Gebratene Pouletbrust</b> , auf Spargeln mit Sauce Hollandaise, Maiskroketten		30
7626	<b>Gebratenes Schnitzel</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs auf Spargeln mit Sauce Hollandaise, Neue Bratkartoffeln an Pommery-Senf		40
7628	<b>Lammentrecôte auf Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln		42
7630	<b>Egli- und Felchenfilet</b> im Duett, vom Vierwaldstättersee auf Spargeln mit Sauce Hollandaise und Trockenreis		40



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.





## Desserts

CHF

6971	<b>Frische Erdbeeren</b> mit Schlagrahm		12
6972	<b>Frische Erdbeeren</b> mit flüssigem Rahm		12
6974	Klassischer <b>Coupe Romanoff</b>		13
6976	<b>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</b> „Rössli“		14
6978	<b>Erdbeeren Trilogie</b> mit hausgemachtem Erdbeer-Tiramisu, Joghurt-Erdbeerglace und Erdbeersalat		16
6822	<b>Rhabarber-Parfait</b> mit frischen Erdbeeren		15

## Einige unserer Nidwaldner Direkt-Lieferanten und -Produzenten

<b>Frisch vom Acher</b>		Muh&Meh, Michael und Sabina, Krummenacher 1, 6370 Oberdorf, <a href="http://www.muh-meh.ch">www.muh-meh.ch</a>
<b>Bio Natura Beef</b>		Richard und Monika Barmettler-Luchsinger, Paradies, 6374 Buochs
<b>Trutenfleisch</b>		Sepp und Sandra Barmettler-Zumstein, Ennerberg, 6374 Buochs
<b>Trockenwürste</b>		Pius Omlin, Metzgerei Omlin, Ober-Aegerten, 6372 Ennetmoos
<b>Felchen/Balchen</b>		Fischerei Näpflin, Michael Näpflin, Seerestaurant Schwybogen, 6377 Seelisberg, <a href="http://www.schwybogen.ch">www.schwybogen.ch</a>
<b>Alpkäse</b>		z'Holzschenis Hittä, Josef und Claudia Arnold Aregger, Oberalp, Grosstal, 6461 Isenthal
		Alpkäserei Untertrübsee, Thomas und Andrea Scheuber, Rotzberg, 6375 Ennetmoos
<b>Kartoffeln / Äpfel</b>		Andreas und Stephanie Waser-Good, Geren 1, 6370 Oberdorf
<b>Pilze</b>		Gotthard Bio Pilze AG, Rotzloch 1, 6362 Stansstad, <a href="http://www.gotthard-bio-pilze.ch">www.gotthard-bio-pilze.ch</a>
<b>Beeren/Kirschen</b>		Markus und Manuela Filliger-Limacher, Bielihof, 6372 Ennetmoos
<b>Eier</b>		Barmettler-Ei, Mittlere Aegerten 3 / Drachenried, 6372 Ennetmoos
<b>Honig</b>		Thedy Waser-Gander, Oberdorfstrasse 52, 6375 Beckenried
<b>Glace</b>		„Guät's Glace“ Anita Keiser-Gut, Chilenmattli 13, 6372 Ennetmoos



Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind. Die VOLG-Bäckerei in Ennetbürgen NW beliefert uns täglich mit frischem Brot.



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.

