

# Sommerkarte

## leichte und bekömmliche Gerichte

In der Schweiz ist der CHF weiterhin alleiniges gesetzliches Zahlungsmittel. Wir akzeptieren den € in Form von Bargeld – die Rechnungsstellung erfolgt in CHF und das Total in € zum Tageskurs. Kreditkartenzahlungen belasten wir in CHF und auf Anfrage in der Fremdwährung (DCC).

### Suppen

CHF






6210/2/4	Kraftbrühe mit Mark, Sherry oder Ei	11
6220	Zitronengrassuppe mit Kokosmilch und geräucherten Felchenfiletstreifen	14
6145	Geniesser Suppe vom Geniesser Menü – jeden Monat neu	

### Salate

6310	Bunter Saison-Blattsalat	11
6312	Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot	14

*Auswahl an hausgemachten Salatsaucen: Zitronen-Basilikum-Dressing, französisches Dressing oder Balsamico Dressing*

### Kalte Sommergerichte

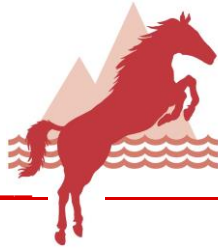
7136	 Pouletsalat an Currysauce mit Früchtegarnitur	24
6432	 Siedfleisch-Carpaccio vom Bio Natura Beef mit Balsamico-Vinaigrette, reich garniert mit frischen Salaten	27
6518	 Wurstkäsesalat nach Art des Hauses, reich garniert mit frischen Salaten	24
6516	 Wurstkäsesalat nach Art des Hauses „einfach“	20
6660	Thunfischsalat mit Zwiebelringen, reich garniert mit frischen Salaten	24
6520	Rössli-Teller mit Schinken, Speck, Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch und Alpkäse	28
6353	 Geräucherte Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Meerrettichschaum und Salaten	30

Auf Anraten der Schweizerischen Vogelwarte in Sempach und aus hygienischen Gründen bitten wir Sie, die **Spatzen, Möwen, Enten und Schwäne nicht zu füttern.**



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.






## **Frische Fische (heimische Gewässer / Binnenfischerei) CHF**


6650/2	Zanderknusperli gebacken mit Tartarsauce		32
6651/3	mit Schnittlauchkartoffeln <b>oder</b> Salatgarnitur	<b>½ Portion</b>	24
7130	Egli- und Felchenfilet im Duett gebraten, an leichter Weissweinsauce, mit Basilikum und Kapern auf Gemüsereis		40

---

### **Unser Sommerklassiker „Rössli“**






7134		Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee „mediterrane Art“ auf Gemüseragout, garniert mit frischen Salaten	36
------	---	--	----

### **Kulinarisches Erlebnis „Nidwalden Tourismus“**


7216		Suirä Mockä vom Bio Natura Beef aus Buochs, an Rotweinsauce, mit Kartoffelgratin und Gemüsetrilogie	32
------	---	---	----

---

## **Warme Sommergerichte**

7140		Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising garniert mit frischen Früchten	29
7142		Pouletbrust im Eimantel mit Sauerrahmsauce garniert mit frischen Salaten	29
7144		Paniertes Schnitzel vom Schwein, garniert mit frischen Salaten	28
7148		Schweinssteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm garniert mit frischen Salaten	33
7150		Rinds-Entrecôte rosa gebraten, mit Sauerrahmsauce Kartoffelkroketten, garniert mit frischen Salaten	42

## **Vegetarische Gerichte**

6754		Polenta-Champignon-Tätschli mit Kräutern auf Erbsen-Karottenragout	24
6736		Pilzragout an Kräuterrahmsauce auf Gemüsenukeln	24
6720		Bunter Gemüseteller mit Maiskroketten und Spiegelei	28
6760		Reich garnierter Salatteller mit Melonenschiffli und Maiskroketten	26

**Christine & Josef Lussi-Waser und das Rössli-Team heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "ä Guätä"**

**Lieber Gast,** über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. **Ihr Gastgeber**



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.

