



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 oder Salatgarnitur | ½ Portion | 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 Gemüse-trilogie | | 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 Gemüsenu-deln | | 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.

