



<b>Coupe Nesselrode</b> mit Meringuestückchen und Vanilleglace	14.00
<b>Vermicelles mit Schlagrahm</b>	12.00
<b>Vermicelles mit Kirsch</b>	12.00
<b>Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm</b>	14.00
<b>Apfelküchlein auf Vanillespiegel</b> mit Zimt- und Lebkuchenzucker	15.00
<b>Gebrannte Creme</b> mit Rahmrosette	11.00
<b>Sorbet von Hochstamm Süssmost</b> mit Calvados	14.00
<b>Tannenschösslihonigparfait</b> auf Joghurtsauce	15.00
<b>Nidwaldner Käseteller</b> mit Nuss und Birne	18.00

Guets vo hie  
GASTRO NIDWALDEN

