






# 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.

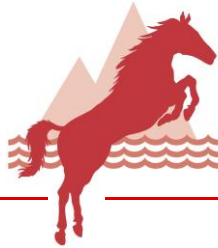
	Suppen	CHF
6210/2/4	Kraftbrühe mit Mark, Sherry oder Ei	12
6145	Geniesser Suppe vom „Geniesser Menü“ – jeden Monat neu	14
	<b>Salate</b>	
6310	Bunter Saison-Blattsalat	12
6312	Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot	14
	<i>Auswahl an hausgemachten Salatsaucen: Senf-Honig-Dressing, französisches Dressing oder Balsamico Dressing</i>	
	<b>Kalte Sommergerichte</b>	
7136	Pouletsalat an Currysauce mit Früchtégarnitur	 27
6432	Siedfleischsalat vom Bio Natura Beef mit Balsamico-Vinaigrette, reich garniert mit frischen Salaten	 27
6518	Wurstkäsesalat nach Art des Hauses, reich garniert mit frischen Salaten	 25
6516	Wurstkäsesalat nach Art des Hauses „einfach“	 20
6660	Thunfischsalat mit Zwiebelringen, reich garniert mit frischen Salaten	25
6520	Kalter Teller mit Schinken, Speck, Salami, Aufschnitt, Nidwaldner 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 Felchenfilets 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 mediterranem 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 Reisring garniert mit frischen Früchten		30
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-Täschli auf mediterranem Gemüseragout		24
6736	Pilzragout an Kräuterrahmsauce auf Gemüsenudeln		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.

**Ihre 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.

