

# ZUM APERO

	CHF
Regionale Käse und Fleisch Spezialitäten mit Essiggemüse	29.00
Marinierte Oliven & Nidwaldner Sbrinzmöckli	12.00
Hummus & Peperoni Dip serviert mit Naan Brot	11.00

# VORSPEISEN & SUPPE

Süss saures Randen Carpaccio mit Meerrettich und Sprossen	16.00
Eisbergsalat mit knusprigem Speck an Baumnussdressing	14.00
Kürbis Cremesuppe mit seiner Einlage	13.50

# VEGETARISCHE GERICHTE

	CHF
Kürbis Ravioli im eigenen Sud mit gehobelter Belper Knolle	26.00 klein 19.00
Veganes Chicken Stroganoff Pilaw Reis und Broccoli	26.00

# FISCH & FLEISCH VOM GRILL

Ganze Attinghauser Forelle (CH) Salzkartoffeln und Herbstgemüse	42.00
Crevettenspiess (VNM) serviert mit asiatischem Gemüsereis	36.00
Gegrillte Maispoularden Brust (F) Kartoffelgratin und Herbstgemüse	32.00
Rosa grillierte Lammhuft (UK) serviert mit asiatischem Gemüsereis	36.00
Schweins Brustspitz BBQ (CH) Pommes Frites und gebratenes Gemüse	32.00

# KLASSIKER

	CHF
<b>Caesar Salat SEERAUSCH</b>	<b>26.50</b>
<b>Poulet Filet (PL) und Speck (CH)</b>	
<b>Parmesan, Ei, Croutons und Caesar Dressing</b>	
<b>oder mit Crevetten (VNM)</b>	<b>26.50</b>
<b>oder mit veganem Chicken</b>	<b>26.50</b>
<b>Rindstatar (CH)</b>	<b>31.50</b>
<b>Eigelb gel gesalzene Butter und Toast</b>	<b>klein 26.50</b>
<b>Zanderknusperli (FA05)</b>	<b>26.50</b>
<b>hausgemachte Tartar Sauce und Pommes Frites</b>	
<b>Rindsfilet (AUS) vom Grill</b>	<b>52.00</b>
<b>Pommes Frites und gebratenes Gemüse</b>	

# DESSERTS

		CHF
Versuchung vom Dessertwagen	Glas	5.00
Abwechslungsreiche, saisonale Desserts	Tageskuchen	7.00
Crema Catalana		9.50
Marroni Tiramisu SEERAUSCH		12.50
Coupe Nesselrode		14.50
Vermicelles, Vanilleglace und Meringue		
Coupe Dänemark		12.50
Vanilleglace, hausgemachte Schokoladen Sauce und Rahm		
Gerührtes Eiskaffee SEERAUSCH		9.50
mit Kirsch		11.50
Noce		7.50
Baumnuss Glace mit Baileys		
Colonel		7.50
Zitronen Sorbet mit Wodka		
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		12.50
von der Destillerie Hecht		
Glace Aromen		
Vanille, Schokolade, Mocca, Baumnuss		
Sorbets		
Zitrone, Zwetschge		
pro Kugel		3.50
Rahm		1.50

# UNSERE LIEFERANTEN

## **Fleisch**

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen  
Hans Felder AG, Seewen  
G. Bianchi AG, Zufikon  
Fideco AG, Murten

## **Fisch**

Gebrüder Baumann, Attinghausen  
G. Bianchi AG, Zufikon

## **Käse**

Chäs Käslin, Beckenried  
Bruno Wittwer, Emmenbrücke  
Jumi AG, Boll

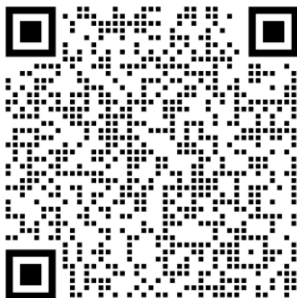
## **Eier**

Flüblers Eierfarm, Büren

## **Teigwaren**

Vinomundo, Küssnacht am Rigi  
Rummo Pasta, De Simoni

## **Informationen zu unseren Allergenen**



## APPETIZERS / APERO

	CHF
Apero plate for 2 people with regional meet specialities and pickled vegetables <i>Assiette apéro pour 2 personnes avec des spécialités viandes régionales et des légumes marinés.</i>	29.00
Green and black olives with local pieces of Sbrinz cheese <i>Olives vertes et noires avec des morceaux de fromage Sbrinz local</i>	12.00
Hummus & pepper dip, served with pita bread <i>Hummus et poivrons avec pain pita</i>	11.00

## STARTERS / ENTRÉE

Sweet and sour beetroot carpaccio with horseradish and sprouts <i>Carpaccio de betterave aigre-douce avec raifort et pousses</i>	16.00
Iceberg lettuce with walnut dressing and crispy bacon <i>Salade iceberg avec vinaigrette aux noix et lard croustillant</i>	14.00
Pumpkin soup with its chowder <i>Soupe de potiron avec son insert</i>	13.50

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIENNE

	CHF
Pumpkin ravioli in their own broth	26.00
Belper Knolle (cheese)	small 19.00
<i>Raviolis au potiron dans leur propre bouillon</i>	
<i>Belper Knolle (fromage)</i>	
Vegan chicken Stroganoff, Pilaf rice and broccoli	26.00
<i>Poulet Stroganoff végétalien, Riz pilaf et brocoli</i>	

## FISH & MEAT / POISSON & VIANDE

Whole trout from Attinghausen	42.00
Boiled potatoes and autumn vegetables	
<i>Truite entière de Attinghausen</i>	
<i>Pommes des terres nature et légumes d'automne</i>	
Prawn skewer (VNM) from the grill	36.00
with asian vegetable rice	
<i>Brochette des crevettes du grill</i>	
<i>avec riz aux légumes asiatique</i>	
Grilled corn chicken breast (F)	32.00
Potato gratin and season vegetables	
<i>Supreme de poularde de mais grille</i>	
<i>Gratin aux pommes des terres et légumes</i>	
Grilled lamb shank (UK) with asian vegetable rice	36.00
<i>Hanche d'agneau grille avec riz aux légumes asiatique</i>	
Pork Short ribs BBQ from the grill (CH) French Fries and vegetables	32.00
<i>Porc Short ribs BBQ du grill avec de pommes frites et legumes</i>	

# CLASSICS

	CHF
<b>Caesar Salat SEERAUSCH</b>	<b>26.50</b>
<b>Chicken filet (PL), bacon (CH), parmesan, egg Croutons und Caesar dressing</b>	
- or with shrimps (VNM) or vegan chicken	26.50
<i>Salade Cesar</i>	
<i>Poulet, lard, parmesan, œuf, croûtons et Caesar dressing</i>	
- ou avec crevettes (VNM) ou vegan poulet	
<b>Swiss Beef tartar</b>	<b>31.50</b>
<b>Egg yolk gel, salted butter and toast</b>	small 26.50
<i>Tartare de bœuf suisse</i>	
<i>Gelee d'œuf, beurre sale et toast</i>	
<b>Deep fried pieces of pike perch (FA05)</b>	<b>26.50</b>
<b>served with homemade tartar sauce and French Fries</b>	
<i>Filet de Sandre fritté a la sauce tartare avec pommes frites</i>	
<b>Beef tenderloin (AUS) from the grill with jus</b>	<b>52.00</b>
<b>served with French Fries and green vegetables</b>	
<i>Filet de bœuf (AUS) du grillé avec jus</i>	
<i>servie avec pommes frites et des legumes</i>	



# DESSERTS

		CHF
Dessert temptation/ <i>tentation du dessert</i>	glass	5.00
Different sweet surprises from our trolley	cake	7.00
<i>Différentes surprises douces de notre chariot</i>		
Crema Catalana		9.50
<i>Crema Catalana</i>		
Chestnut Tiramisu SEERAUSCH		12.50
<i>Tiramisu aux marrons SEERAUSCH</i>		
Nesselrode		14.50
Vanilla ice cream, Vermicelles, Meringues and whipped cream		
<i>Glace vanille, meringue, vermicelles et crème chantilly</i>		
Coupe Dänemark		12.50
Vanilla ice cream with homemade chocolate sauce and whipped cream		
<i>Glace vanille avec du sauce chocolat fait maison et crème chantilly</i>		
Blended iced coffee with whipped cream		9.50
<i>Café glace bougé</i>		
With cherry schnaps/ <i>avec eau de vie de cerise</i>		11.50
Noce		7.50
Walnut ice cream with Baileys / <i>Glace aux noix avec Baileys</i>		
Coupe Colonel		7.50
Lemon sorbet with vodka / <i>Sorbet au citron avec vodka</i>		
Plumb sorbet with Vieille Prune from distillery Hecht		12.50
<i>Sorbet aux prunes avec Vieille Prune de la distillerie Hecht</i>		
Ice cream flavours		
Vanilla, chocolate, coffee and walnut / <i>Vanille, chocolat, mocca et noix</i>		
Sorbet flavours		
Lemon, plum / <i>Citron, prune</i>		
Per scoop / <i>une boule</i>		3.50
with whipped cream / <i>avec crème chantilly</i>		1.50

# OUR SUPPLIERS / NOS FOURNISSEURS

## **Meat/viande**

Metzgerei Gabriel AG, Wolfenschiessen

Hans Felder AG, Seewen

Bianchi AG, Zufikon

Fideco AG, Murten

## **Fish/poisson**

Gebrüder Baumann, Attinghausen

G. Bianchi AG, Zufikon

## **Cheese/fromage**

Chäs Käslin, Beckenried

Bruno Wittwer, Emmenbrücke

Jumi AG, Boll

## **Eggs/Oeuf**

Flüblers Eierfarm, Büren

## **Pasta/pâtes**

Vinomundo, Küssnacht am Rigi

Rummo Pasta, De Simoni

