



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Herzlich willkommen in
unserem heimeligen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren saisonalen Rezepten
und regionalen Spezialitäten, welche sorgfältig
ausgewählt wurden.

Unsere Küchenmannschaft blätterte in Grosi's Kochbuch,
liess sich von der Landfrauenküche inspirieren und via
Umfrage durften die Einheimischen ihre Lieblingsgerichte
für die Alpnacher Dorfbeiz vorschlagen.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis –
schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Schlüssel Alpnach Team
mit Kathrin & Kari Langensand
sowie Küchenchef Jérôme Arnheiter &
Chef de Service Tiziana Degelo & Christian Beck

Durchgehend warme Küche
von 11.30 bis 21.00 Uhr

von 13.30 bis 18.00 Uhr
mit kleinerer Karte

MO-FR von 11.30 bis 12.30 Uhr mit
zwei Mittagsmenüs & Empfehlungen



Ein Blick in unsere begehbare «Wyrtrine»
lohnt sich immer...



Suchen Sie sich Ihren Wein selbstständig aus und bringen Sie
Ihre Flasche der Begierde einfach mit an den Tisch zurück.
Wenn Sie einen Tipp wünschen, hilft Ihnen
unser Serviceteam gerne weiter.

Zum Wohl!



**Lust auf ein kulinarisches Erlebnis?
Überraschung gefällig?**

Dann probieren Sie unser
Schlüssel-Überraschungsmenü!

Unsere Küchencrew stellt Ihnen gerne
ein Überraschungsmenü zusammen.

Wählen Sie einfach, ob Sie 4, 5
oder 6 Gänge geniessen möchten.

4-Gang-Menü 75.- pro Person

5-Gang-Menü 86.- pro Person

6-Gang-Menü 97.- pro Person

Ab 2 Personen.

Bestellung bis 20.00 Uhr möglich.



Salate, Suppen & so

Sommerblattsalat 9.50

mit frittierten Fetawürfeln, Wassermelone &
Frühlingszwiebeln, an Balsamicodressing

Schüttelsalat im Weckglas 8.50

mit Croûtons & Kernen an Hausdressing

Schweizer Rindstatar klein 21.50

mit einem kleinen Salatbouquet,
serviert mit Toast & Butter

→ Wählen Sie: mild, medium oder feurig.

Gerne mit Cognac oder Whisky? 3.50

Tagessuppe 7.50

Gerne informiert Sie unser Serviceteam
über unsere heutige Suppe.



Unsere Fitnesssteller

mit Fleisch

unsere Fitnesssteller: frische saisonale
Salate, saftige Melone & ...

... Flank Steak vom Rind (200g) mit Chili	40.50
mit hausgemachter Kräuterbutter	
... Spider Steak vom Kalb (200g)	36.50
mit pikantem Chimichurri	
... Spareribs vom Schwein	45.-
an hausgemachter Barbecue-Sauce	
... Steak vom Schwein	31.-
mit hausgemachter Kräuterbutter	

Anstatt Salat lieber
Pommes-Frites, Kroketten
oder Teigwaren?



Unsere Fitnesssteller

mit Fisch oder vegetarisch

unsere Fitnesssteller: frische saisonale
Salate, saftige Melone & ...

... panierte „Weisse Spinne“

26.50

(crémig-milder Weisseschimmelkäse aus Grindelwald)

... hausgemachte Forellenknusperli

33.-

im Weissweinteig, mit hausgemachter Tartar-Sauce

Anstatt Salat lieber
Pommes-Frites, Kroketten
oder Teigwaren?

Vegetarische Pasta

Ravioli von Pastarazzi aus Sarnen

26.50

mit Tomaten-Mozzarella-Füllung,
in Salbeibutter geschwenkt



Cordon-Bleu

Zum Cordon-Bleu servieren wir knusprige Pommes-Frites & schenken Ihnen zum Start einen knackigen Schüttelsalat.

Tätschfeissi Giswiler

37.50

Schweins-Cordon-Bleu mit Speck, Zwiebeln & Giswilerstock-Käse

Alpchäsigi Alpnacher

34.-

Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken & Chretzen-Alpkäse

Keniglich Stanser

47.50

500g Königs Cordon-Bleu vom Schwein, mit Schinken & Chretzen-Alpkäse

Lust auf saisonales Gemüse zum Cordon-Bleu? CHF 5.50

Alpnacher Lieblingsgerichte

„Schnipo“

26.-

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes-Frites & saisonalem Gemüse

... Clubsandwich mit Truthahnschnitzel

28.50

(aus Wilen am Sarnersee), belegt mit Tomaten, Salat, Zwiebeln & Gurken, an Cocktailsauce, verfeinert mit Cognac, dazu Pommes-Frites



Dessert

Ein Tipp:
Probieren Sie unser
aktuelles «Lehrlingsdessert»!

Hausgemachte Waffel	12.50
mit einer Kugel Vanille-Glace, Beerenkompott & Rahm	
Coupe Romanoff	12.50
mit Vanille-Glace, marinierten Erdbeeren & Rahm	
Handgerührtes Iiskafe	10.50
Café-Glace mit Rahm & Espresso gerührt, mit Früchten & Rahm garniert	
Kleines Summergwitter	8.50
Vanille-Glace mit Schokoladensauce & Rahm	
Schoggi Hoch³	11.50
Choco-Brownies Glace, Chocolat Blanc Croquant Glace & Tiramisu Glace, mit Rahm & Früchten garniert	
Leckernuss	11.50
Noisettes-Caramel-Croquant Glace, Vanille Glace & Choco Brownies Glace mit Rahm & Früchten garniert	
Hot Berry	11.50
Vanille-Glace mit heißen Beeren	
Inselträume	8.90
Mango-Passionsfrucht Sorbet gespritzt mit Aperol & Prosecco	
Hühnerbach	8.90
Eiercognac Glace mit Rahm & Barmettler Eierkirsch	
Amore Mio	8.90
Vanille-Glace, Ice Coffee Glace & Baileys	



Unsere hausgemachte Sorbetsorte

Litschi-Sorbet

Pro Kugel
Rahmzuschlag

4.40
1.50

Unsere Glacesorten von Emmi



Erdbeer



Choco-Brownies



Eiercognac



Caramel



Chocolat Blanc
Croquant



Sorbet Mango
Passionsfrucht



Tiramisù



Noisettes-
Caramel-
Croquant



Ice Coffee



Vanille

Pro Kugel inkl. Garnitur
Rahmzuschlag

3.60
1.50



Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Wir verwenden nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz; allfällige Ausnahmen sind deklariert. Für die Kreationen in dieser Karte durften wir auf die Unterstützung von folgenden Partnern zählen:

Fleisch:

- Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
- Metzger Gabriel, Wolfenschiessen
- Genossenschaft Fleischhuis / Fleischhuis Obwalden AG
- Familie von Deschwanden, Kerns
- Familie Limacher, Alpnach

Fisch:

- Fischhuus Mühletal, Willisau
- Fischzucht Eimatt, Ennetmoos
- Fideco, Murten
- Fischerei Frank, Ennetbürgen

Käse:

- Parmino Käserei Flüeler, Alpnach
- Seiler Käserei, Giswil
- Molkerei-Käserei Schnider, Giswil
- Familie Albert, Alp Lütholdsmatt, Alpnach
- Familie Wallimann, Alp Chretzen, Alpnach
- Familie Odermatt, Meierskählen, Stans

Eier:

- Familie Frunz, Kägiswil

Brot:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Tschifeler Mehl, Alpnach
- Familie Aufdermauer, Burgholz, Kerns

Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.-.

Abgabe und Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Abgabe und Verkauf von Spirituosen an Personen unter 18 Jahren ist verboten. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Preisreduktion für kleine Portionen:

bis CHF 30.- minus CHF 2.- / ab CHF 30.- minus CHF 4.-

Beilagenänderungen sind für einen Aufpreis von CHF 2.50 möglich.

