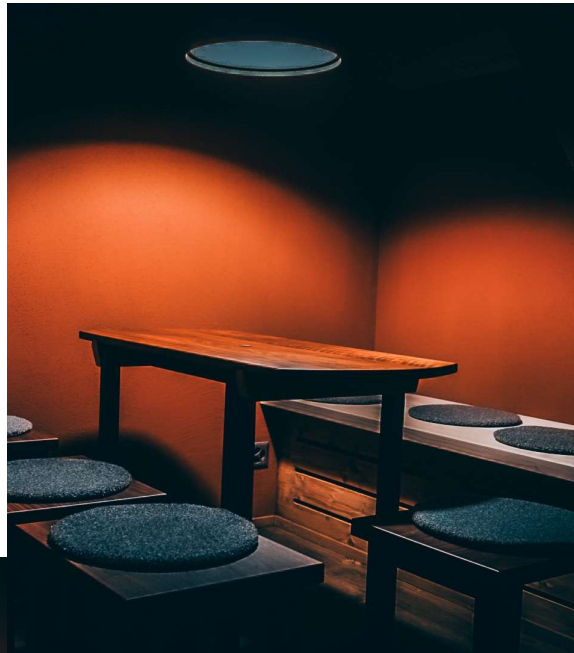
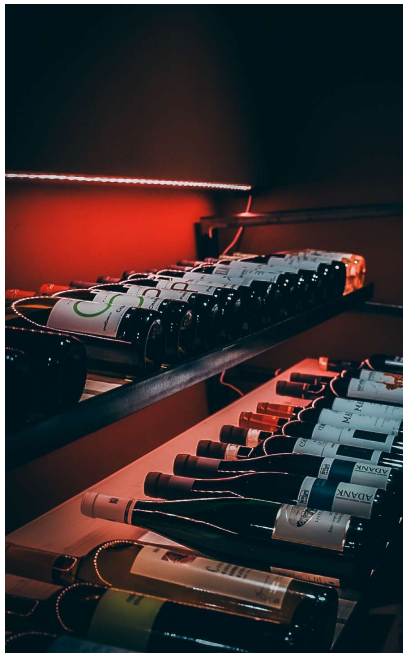


Ein Blick in unsere begehbare «Wyttrine»
lohnt sich immer...



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-Überraschungs-Menü!

Unsere Küchencrew stellt Ihnen gerne
ein Überraschungs-Menü 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
(mittags auf Anfrage).



Suppen, Salate & so

Bärlauchcremesuppe

begleitet von marinierten Erdbeeren & Spargeln / 13.-

Burratina auf buntem Tomatencarpaccio

mit Fleur de Sel, Olivenöl & Rucola,
dazu geröstete Knoblauchbrotschips / 14.50

Bunter Frühlingssalat

mit knusprigen Spargelspitzen, Radiesli & Frühlingskräutern
an französischem Hausdressing / 11.50

Schüttelsalat im Weckglas

Blattsalat mit knusprigen Croûtons
an französischem Hausdressing / 8.50

Schweizer Rindstatar

mit Salatbouquet im Gurkenring,
dazu servieren wir Briochetoast & Butter
→ Wählen Sie: mild, medium oder feurig.
Gerne mit Cognac oder Whisky? / + 3.50
gross 33.- / klein 22.-



Unsere Frühlingkarte

Grüne & weisse Spargeln

an hausgemachter Sauce Hollandaise
dazu neue Kartoffeln in Butter geschwenkt,
gross 29.50 / klein 21.50
mit einer Portion Obwaldner Rohschinken / + 9.-

Schweizer Lammnierstück

an Thymianjus,
dazu cremige Mascarponepolenta & Spargeln / 48.-

Kalbshohrückensteak

an Morchelrahmsauce,
dazu Kartoffelerbsenpüree & Frühlingsgemüse / 46.50

Pouletbrust mit Bärlauchkruste überbacken

dazu Gewürzsauerrahmdip & Wildreis
mit buntem Frühlingsgemüse / 30.50



Cordon-Bleu

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

„Frühligs Cordon-Bleu“

Schweins-Cordon-Bleu mit Bärlauchpesto, Schinken & Seiler Raclette-Käse / 36.50

„Tätschfeissi“ Giswiler

Schweins-Cordon-Bleu mit Speck, Zwiebeln & Giswilerstock-Käse / 38.-

„Alpchäsigi“ Alpnacher

Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken & Chretzen-Alpkäse / 36.-

„Keniglichi“ Stanser

500g Königs Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken & Chretzen-Alpkäse / 48.-

Lust auf saisonales Gemüse zum Cordon-Bleu? CHF 6.-



Alpnacher Lieblingsgerichte

„Schnipo“

paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit Pommes-Frites & saisonalem Gemüse / 28.-

Chässchnitte

Seiler Raclettekäse in der Bratpfanne geschmolzen,
auf geröstetem Brot / 18.-
auf geröstetem Brot, mit Spiegelei / 20.-
auf geröstetem Brot, mit Speck & Spiegelei / 22.-

Vegi & Fisch

Cremiger Risotto aus dem Tessin

dazu buntes Cherrytomatenragout mit Jungspinat
& knusprige Spargelspitzen / 34.-

Gebratenes Felchenfilet

auf cremigem Risotto aus dem Tessin
dazu buntes Cherrytomatenragout mit Jungspinat / 38.50

Egliknusperli

im Weissweinteig, mit Tartarsauce,
Frühlingsgemüse & Pommes-Frites / 34.50



Ein Tipp:
Probieren Sie unsere
aktuelle
«Dessertempfehlung»!

Dessert

Pavlova «Schlüssel Art»

Hausgemachte Meringue mit marinierten Beeren & Schlagrahm / 10.50

Coupe Romanoff

mit Vanille Glace, marinierten Erdbeeren & Rahm / 13.-

Handgerührtes „liskafe“

Café Glace mit Rahm & Espresso gerührt,
mit Früchten & Rahm garniert / 12.- (mit Kirsch 16.-)

Kleines „Summergitter“

Vanille Glace mit Schokoladensauce & Rahm / 9.20

Schoggi Hoch³

Choco Brownies Glace, Chocolat Blanc Croquant Glace &
Tiramisù Glace, mit Rahm & Früchten garniert / 12.50

Leckernuss

Noisettes Caramel Croquant Glace, Vanille Glace &
Choco Brownies Glace mit Rahm & Früchten garniert / 12.50

Hot Berry

Vanille Glace mit heißen Beeren / 12.-

Inselträume

Mango Passionsfrucht Sorbet gespritzt mit Aperol & Prosecco / 9.50

Hühnerbach

Eiercognac Glace mit Rahm & Barmettler Eierkirsch / 9.50

Amore Mio

Vanille Glace, Café Glace & Baileys / 9.50



Unsere hausgemachte Sorbetsorte

Rhabarber-Kokos-Sorbet

Pro Kugel / 4.80
Rahmzuschlag / 1.60

Unsere Glacesorten von Emmi



Erdbeer



Choco Brownies



Eiercognac



Caramel



Chocolat Blanc
Croquant



Sorbet Mango
Passionsfrucht



Tiramisù



Noisettes
Caramel
Croquant



Café



Vanille

Pro Kugel inkl. Garnitur / 4.20
Rahmzuschlag / 1.60



Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Wir verwenden nur Fleisch, Fisch und Brot 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
- Familie Limacher, Alpnach
- Familie Niederberger, Wilen
- Familie von Deschwanden, Kerns
- Transgourmet Schweiz
- Fleischhuis Obwalden, Kerns
- Hof Althus, Nottwil

Fisch:

- 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 & Mehl:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Chornwald, Alpnachstad
- 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.

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.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.-.

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.

