

SNACKS	CHF
Paar Wienerli mit Brot und Senf A pair of Wieners with bread and mustard Paire de saucisses viennoises avec pain et moutarde	7.50
<hr/>	
VORSPEISEN ■ STARTERS ■ ENTRÉES	CHF
Herbstlicher Salat mit Rohkost, Kernen und Croutons Seasonal salad with raw vegetables, seeds and croutons Salade de saison crudités, graines et croûtons	9.50
Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen (Champignons, Pleos, Eierschwämmli) Autumn salad with roasted mushrooms (bottom mushrooms, oyster mushrooms, chanterelles) Salade automnale avec champignons grillés (champignons de Paris, pleurotes, chanterelles)	12.00
Kaltes Plättli mit Spezialitäten aus der Region Rohessspeck, Nidwaldner Trockenfleisch, Chämirauchschenken, Engelberger Salsiz, Pilatus Alpkäse, Essiggemüse und frischer Meerrettich Cold platter with regional specialties Cheese and dried meat specialties, vegetables in vinegar with fresh horseradish Assiette froide aux spécialités de la région Viande séchée, saucisson, lard, fromage, légumes au vinaigre et raifort frais	Vorspeise 70g 16.00 Hauptgang 120g 22.00
<hr/>	
SUPPEN ■ SOUPS ■ SOUPES	CHF
Tagessuppe Soup of the day Potage du jour	9.00
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen Pumpkin cream soup, served with roasted kernel Soupe à la courge avec crème, servie avec des graines grillées	9.50
Rindsbouillon mit Flädli in der Löwenkopftasse serviert Clear soup of beef with «Flädli» (pancake stripes) Consommé Célestine	8.00

HAUPTGERICHTE ■ MAIN DISHES ■ PLATS PRINCIPAUX

CHF

VEGETARISCH ■ VEGETARIAN ■ VÉGÉTARIEN

- Älplermagronen mit Zwiebelschweize und Apfelmus** 22.00
 Swiss alpine macaroni with potatoes, cheese sauce, onions and apple puree
 Macaroni à la montagnarde avec pommes de terre, fromage, oignons et compote de pommes
- Spätzlipfanne mit buntem Gemüse an leichter Waldpilzrahmsauce** 20.00
 Small flower dumplings served in a pan with coloured vegetables and a mushroom cream sauce
 Spätzli servi dans une poêle avec des légumes colorés et une sauce aux champignons et à la crème

FLEISCH ■ MEAT ■ VIANDE

- Luzerner Pastetli mit Kalb- und Schweinefleisch, Reis und Erbsen** 24.00
 Puff pastry «Lucerne style» with veal and pork, rice and peas
 Vol-au-vent «Lucernoise», farci de veau et de porc, riz et petits pois
- Paniertes Schweineschnitzel «Wiener Art», Pommes frites und Gemüse** 29.00
 Breaded pork escallop «Viennese style», French fries and vegetables
 Escalope de porc Viennoise, pommes frites et légumes
- Grossmutter's Rindschmorbraten an eigenem Bratensaft mit Kartoffelstock und Gemüse** 27.00
 Roast beef with gravy served with potato mush and vegetables
 Roti de boeuf avec son jus accompagné de purée de pommes de terre et de légumes
- Sämiges Käsefondue mit unserem Hauskäse von der Chretzenalp (servieren wir Ihnen gerne im Cheminée Saal)** 32.00
 Cheese fondue made with local cheese from the «Chretzenalp» (will be served in the Cheminée Saal)
 Fondue au fromage local de l'alpage Chretzen (servit uniquement au restaurant Cheminée Saal)

FISCH ■ FISH ■ POISSON

- Gebratene Forellenfilets «Müllerin Art» mit Reis und Mandel-Broccoli** 28.00
 Grilled trout served with rice and broccoli with almonds
 Truite grillée servi avec riz et brocoli aux amandes

HERKUNFT FLEISCH ■ ORIGIN OF MEAT ■ ORIGINE DE LA VIANDE

Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Unser Wildfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Österreich. Abweichungen werden direkt beim aktuellen Angebot vermerkt.

Our pork, veal, beef and chicken come exclusively from Switzerland. Our venison we source from Switzerland and Austria. Deviations are mentioned directly next to the offer.

Notre viande de porc, de veaux, de bœuf et de poulet est exclusivement d'origine suisse. Nous achetons la viande de gibier en Suisse ou en Autriche. Exceptions sont mentionnées sur l'offre actuelle.

KINDER ■ CHILDREN ■ ENFANTS
CHF

«Erdmandli» – Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse Pork escallop with French fries and vegetables Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	16.00
«Moorhexenteller» – Spaghetti an Tomatensauce, dazu Reibkäse Pasta with tomato sauce Nouilles à la sauce tomates	11.00
«Snäcky» – Portion Pommes frites Portion French fries Portion de pommes frites	5.50
«PILU Nuggets» – Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries Chicken nuggets avec pommes frites	15.00

DESSERTS
CHF

Vanille-Crêpe mit Gewürz-Orangenkompott gefüllt an hausgemachter Nougat-Glace Big vanilla pancake with spicy orange marmalade and a scoop of nougat ice cream Crêpe vanille avec confiture d'orange aux épices servie avec une boule de glace au nougat	11.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace Apple «Strudel» with vanilla ice cream Strudel aux pommes et glace vanille	10.00