

### *Vorspeisen*

Randen Salat mit Birnen

9.00

Kleiner gemischter Salat

13.00

Radicchio Trevisano mit Orangen, roten  
Zwiebeln Borlotti und gedörrte Aprikosen

14.00

Kartoffel- Lauchsuppe

9.00

### *Vegetarische Gerichte*

Kernser Tagliatelle mit  
Gemüse- Linsen Bolognese

21.00

Salatteller mit Ei und Sbrinz von der Alp

Untertrübsee

18.00

### *Hauptgerichte*

Pouletbrust

mit Gorgonzola, Birne und Baumnüssen

Risotto mit Sbrinz

26.00

Schweinsbratwurst von der  
Metzgerei Stutzer

Senfsauce und Pommes Frites

20.00

Gebackene Pouletknusperli mit süs-  
saurerer- Sauce und gemischtem Salat

20.00

### *Dessert*

Vermicelles im Glas

6.50

Affogato

Vanilleglace, Espresso und Rahm

9.00

## *Themengerichte mit Holzkohle im „Green Egg“ grilliert*

Stanser **Molkenschweinkotelett** mit Rotweinsauce Guets vo hie 42.00

Innerschweizer **Kalbshohrückensteak** mit Zitronen-Chilibutter Guets vo hie 52.00

Ennetmooser **Lachsforellenfilet** mit Chimichurri Guets vo hie 38.00

*Zu jedem Gericht servieren wir:*

Hausgemachte Kartoffel Wedges mit Jalapeños und Bleiki Alpkäse- Sauce

Geschmorte Randen und Karotten mit Rosmarin

### *Auf Vorbestellung mindestens 1 Tag*

Ab 2 Personen ca. 1000g

**Tomahawk-Steak** aus Irland

Zubereitungszeit 30 min

160.00

Dazu servieren wir drei hausgemachte Saucen:

Chimichurri, Rotweinsauce, Zitronen-Chilibutter