



# LANDGASTHOF

## MENU

### **GEMÜSE-TATAR**

mit getoastetem Ciabatta

\*\*\*

### **SAIBLING „MI CUIT“ VOM ENTLEBUCH**

mit Safransauce und Frühlingsboten

\*\*\*

### **ZWEIERLEI VOM KALB**

mit hausgemachtem Kartoffelstock und Mischgemüse

\*\*\*

### **KÄSETELLER**

mit Früchtebrot

oder

### **SCHOKOLADENMOUSSESCHNITTE**

mit Mango-Passionsfruchtsorbet

**AB ZWEI PERSONEN**

**4 GANG MENU 85.00 PRO PERSON**



## VORSPEISEN

<b>FRÜHLINGSSALAT</b>	18.50
Spargeln, Apfel, Gartenkräuter und Schöflifrischkäse von der Napf Käserei	
<b>GEMÜSE-TATAR</b>	21.50
mit asiatischen Aromen und getoastetem Ciabatta	
<b>TATAR VOM ENNETBÜRGER ANGUSRIND</b>	25.50
mit Eigelbcreme und getoastetem Ciabatta	
<b>THAI CURRY-SUPPE</b>	17.50
mit asiatischem Gemüse und knusprigen sot-l'y-laisse	

## HAUPTGANG

<b>KOTELETTE VOM NIDWALDNER WIESENSCHWEIN</b>	38.50
mit hausgemachtem Kartoffelstock und Pilzsauce	
<b>RINDS-ENTRECÔTE ODER</b>	48.50
<b>RINDS-FILET</b>	59.50
mit Kräuterbutter, Gemüse und knusprigen Kartoffelbällchen	
<b>TAGESFISCH GEBRATEN</b>	43.00
mit Salzkartoffeln, Safransauce und Mischgemüse	
<b>WEISSE SPARGELN</b>	36.50
mit Ei, Spinat-Pizokel, Kräuter Sauce und Sbrinz	