



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

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

HAUPTGANG

KOTELETTE VOM NIDWALDNER WIESENSCHWEIN	38.50
mit hausgemachtem Kartoffelstock und Pilzsauce	
RINDS-ENTRECÔTE	48.50
mit Kräuterbutter, Gemüse und knusprigen Kartoffelbällchen	
TAGESFISCH GEBRATEN	43.00
mit Salzkartoffeln, Safransauce und Mischgemüse	
WEISSE SPARGELN	36.50
mit Ei, knusprigen Kartoffelbällchen, Kräuter Sauce und Sbrinz	