

# Speisekarte August 2020



## Unsere Menü-Empfehlung

CHF 59.00

Melonen und Innerschweizer Trockenfleisch  
mit Minze und Werft-Honig

CHF 16.50

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust  
auf Gotthard Bio-Edelpilz-Risotto mit  
Zucchetti und Cherrytomaten

CHF 34.50

\*\*\*

Holunder-Joghurt-Crème  
mit Limetten und Schweizer Kirschen

CHF 9.50

## Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus  
mit Kartoffelstock und zweierlei Rüebl

CHF 28.50

Urner Lammvoressen im Tavola Rosso geschmort  
mit Kartoffelstock und Ofengemüse

CHF 34.50

MSC-Eglifilets im Backteig frittiert  
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

CHF 36.50

Nidwaldner Pastrami mit Salatgarnitur  
dazu Tartarsauce und eingelegte Zwiebeln  
ergänzt mit Pommes frites

CHF 29.50

CHF 34.50

Kernser Magronen an Basilikumpesto  
mit Cherrytomaten, Blattspinat  
und gehobeltem Sbrinz

CHF 24.50

## Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons  
Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und  
Hausdressing

CHF 10.90

Hausgemachte Saisonsuppe

CHF 9.90

Urner Alpkäse, Obwaldner Trockenfleisch  
und Nidwaldner Landjäger  
dazu Cornichons und Hausbrot

CHF 19.50

## Hausgemachte Sandwiches

Urner Alpkäse

CHF 8.50

Schweizer Truthahnschinken

CHF 8.50

Nidwaldner Pastrami

CHF 9.50

## Kuchen, Coupes und Glaces

Hausgemachter Früchtekuchen

CHF 6.50

Original Treichler Zuger Kirschtorte  
(mit Alkohol)

CHF 7.50

Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème

CHF 7.50

Coupe Dänemark  
mit Aeschbach-Schokoladensauce

CHF 12.50

Vierwaldstättersee-Eiskaffee

CHF 13.50

Kugel Emmi-Glace oder Emmi-Sorbet

CHF 3.60