

Herzlich willkommen

**Gelungens aus der Küche ist Kunst;  
Kunst jedoch, erfordert Zeit;  
dies benötigt Geduld und Geduld aufzubringen ist eine Kunst;  
die Kunst des Geniessens!**

**Ein freundliches & herzliches Lachen,  
kompetente Beratung, kreative Ideen,  
fachgerechte Verarbeitung regionaler & hochwertiger Produkte,  
Hand in Hand und eine große Portion Humor;**

**Ein Besuch für alle Sinne**

Unser Team

Sarah Habermacher, Leroy Lopes de Sousa, Franziska Meier

Angela Hess, Francisca Costa, Andrea Mathis, Lisa Kläger

Deborah Pfenniger, Florian Rüedi, Liza Mustefa,

Raphael & Jeannine Wey-Felder mit Laura & Elina

## Frühlingsalat

Avocado, Spargeln, Hüttenkäse



## Ravioli

Burrata, Spargeln, Butter



## Lammkoteletten

Kräuterkruste, Bratkartoffeln, Spinat



Unser Fleisch beziehen wir, wenn möglich aus der Schweiz,  
Fische aus nachhaltigen Fanggebieten mit kontrollierten Labels.

Rind und Kalb	Obwalden / Schweiz
Schwein	Luzern / Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Australien
Lachs	Norwegen (FAO27)
Saibling / Zander	Schweiz
Seezunge Wildfang	Nordostatlantik (FAO27)
Crevetten Wildfang	MSC Certification

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Service Engel

Preise in CHF inkl. MwSt

## Vorspeisen

<b>Frühlingsalat</b> , Avocado, Spargeln, Hüttenkäse	<b>12</b>
<b>Spinatsalat</b> , Blumenkohl	<b>11</b>
<b>Zander-Terrine</b> , Lachs Ceviche, Randen	<b>19</b>
<b>Bruschetten</b> , Burrata, Tomaten, Basilikum, Rohschinken	<b>13</b>
<b>Kaninchenragout</b> , konfiert, Crêpes, Tapenade	<b>19</b>
<b>Rindsfiletcarpaccio</b> , Parmesan, Balsamico	<b>19</b>
<b>Spargelcrèmesuppe</b> , Spargelküchlein	<b>10</b>
<b>Kokos-Zitronengrassuppe</b> , Birnen Frühlingsrolle	<b>12</b>
<b>Erbsenrèmesuppe</b> , Orangenparfait	<b>10</b>

## Pasta, Vegetarisch, Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Risotto</b> , Bärlauch, Käsekrapfen	<b>23</b>	<b>31</b>
<b>Ravioli</b> , Burrata, Spargeln, Butter	<b>25</b>	<b>33</b>
<b>Nudeln</b> , Ei, Trüffel, Spinat	<b>23</b>	<b>31</b>
<b>Maiskroketten</b> , Salate		<b>29</b>
<b>Gemüse Stroganoff</b> , Bohnen-Kartoffelstock		<b>29</b>
<b>Linsen Burger</b> , Zucchetti Ragout		<b>29</b>

## Bodenständig

<b>Bauernbratwurst</b> , Zwiebelsauce ...	<b>16</b>
<b>... und Pommes Frites</b>	<b>20</b>
<b>... und Rösti</b>	<b>24</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> , Pommes Frites, Gemüse	<b>28</b>
<b>Maispoularden Saltimbocca</b> , Weisswein Risotto, Gemüse	<b>29</b>
<b>Kalbskopf</b> , Senfsauce, Gemüse, Salzkartoffeln	<b>25</b>
<b>Kutteln</b> , Tomatensauce, Käse überbacken, Salzkartoffeln	<b>25</b>

### Klassiker & Fleisch

<b>Kalbs Cordon bleu</b> , Bananen, Schinken, gratiniert mit Mango Chutney, Reis	<b>41</b>
<b>Obwaldner Cordon bleu</b> , Sbrinz, Pommes Frites, Gemüse	<b>31</b>
<b>Lammkoteletten</b> , Kräuterkruste, Bratkartoffeln, Spinat	<b>44</b>
<b>Kaninchen</b> , gefüllt, Kartoffelgnocchi, Frühlingsgemüse	<b>44</b>
<b>Rindsfiletmedaillon</b> , Trüffelnudeln, weisse Spargeln, Sauce Hollandaise	<b>55</b>
<b>Châteaubriand</b> , Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse, Beilage nach Wahl	<b>59</b>
<i>ab 2 Personen</i>	

### Fisch

<b>Saibling</b> , pochiert, Safransauce, Reis, Frühlingsgemüse	<b>36</b>
<b>Zanderfilet</b> , gebraten, Weissweinsauce, Kartoffelgnocchi, grüne Spargeln	<b>39</b>
<b>Seezungenfilet</b> , gebraten, Bratkartoffeln, Artischocken, Tomaten, Kräuter	<b>52</b>
<b>Riesencrevetten Wildfang</b> , grüne Thai Curry, gebratener Eierreis	<b>46</b>

### Mini Desserts

<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> , Joghurt Glace <i>(12 Minuten Vorfreude)</i>	<b>7</b>
<b>Panna Cotta</b> , Erdbeeren-Joghurt, Veilchen Glace	<b>7</b>
<b>Crema Catalana</b> , Limonen-Kokos, Himbeeren-Limonen Sorbet	<b>7</b>
<b>Tiramisu</b> , Rhabarber-Erdbeere, Litchi-Minze Sorbet	<b>7</b>
<b>Schwarzwälder</b> , im Blumentopf, Mango-Passionsfrucht Sorbet	<b>7</b>
<b>Obwaldner Nidläzätliparfait</b> , Früchte	<b>7</b>
<b>3 Mini Desserts Ihrer Wahl</b>	<b>17</b>
<b>2 Mini Desserts Ihrer Wahl</b>	<b>12</b>

### Glace Aromen

<b>Joghurt Glace</b>	<b>4</b>
<b>Weisses Eiskaffee Glace</b>	<b>4</b>
<b>Veilchen Glace</b>	<b>4</b>
<b>Himbeeren-Limonen Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Litchi-Minze Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Mango-Passionsfrucht Sorbet</b>	<b>4</b>
<b>Vanille Glace</b> (laktosefrei/glutenfrei)	<b>4</b>
<b>Rahmzuschlag</b>	<b>1</b>

### Käse

<b>Raphi's Trüffelbrie</b> , geröstetes Brot	<b>14</b>
<b>Regionale Hartkäse &amp; Raphi's Trüffelbrie</b>	<b>14</b>

### Dessertweine

<b>Malvoisie flétrie</b> , Jérôme & Simon Favre-Berclaz Venthôn	1dl	<b>12</b>
---	-----	-----------