

Fischers  
★ ★ ★  
**ALPENHOTEL**  
Melchsee-Frutt

Wir sind für Sie da

André Fischer und sein Team freut es, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Uns ist es ein grosses Anliegen, Sie mit regionalen Produkten von ortsansässigen Produzenten verwöhnen zu dürfen.

Unser oberstes Ziel ist es, Sie und Ihr Essen als ein Erlebnis empfinden zu lassen und Sie täglich mit unserem Handwerk zu begeistern.

Haben Sie einen speziellen Wunsch, dürfen Sie uns diesen gerne mitteilen. Für Allergien und Intoleranz wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir passen die Gerichte, wenn immer möglich auf Ihre Bedürfnisse an.

Herzlichst  
André Fischer und sein Küchenteam

Herkunft

Rind,- Kalb- und Schweinefleisch sowie Poulet kommen wann immer möglich aus der Schweiz.

Fische wann immer möglich vom Comestibles Seinet Luzern.

## Vorspeisen

Bunter Vitaminsalat aus dem Garten  
mit Kräuter Croutons

11

Obwaldner Salatblume mit Crevetten

18

Beefsteak Tartar (mild/medium/scharf)  
mit Toastbrot und Butter

19/35

mit Whisky oder Cognac plus 5.00

Rauchlachssymphonie aus «Fischers Räucherei»  
geschnitten und als Tartar  
mit Meerrettichschaum und Toastbrot

19/33

## Suppen

Tomaten Creme Suppe Bloody Mary  
mit Gin und Sauercrem

14

Kresse Schaumsuppe  
mit geräuchertem Forellenfilet

13

Bouillon mit Flädli oder Ei

9

## Hauptgänge

Rinderfilet nach Wunsch gebraten «Hennessy»

mit grünem Pfeffer und Cognac

41

Rindfilet Stroganoff

mit Peperoni, Gurken und Champignons

an Paprikarahmsauce

37

Tomahawk Cordon Bleu «Rothorn»

gefüllt mit Schinken und Bergkäse dazu Apfelschnitzen

34

Schweizer Freiland Mistchraterli

im Ofen gebraten mit Rosmarin

27

Kalbsleber venezianische Art

in Butter gross gebraten mit Zwiebeln und Kräutern

29

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem

Gemüse-Potpourri

## Beilagen

Pommes Frites, Trockenreis, Nudeln oder Spaghetti

6

Hausgemachte Spätzli, Bratkartoffeln oder Rösti

7



## Fisch

### Gebratenes Zanderfilet «Mediterrane»

mit Schalotten, Knoblauch, Oliven, Salbei und Tomaten

28

### Gebratenes Felchenfilet «Luzerner Art»

mit Champignons, Kapern und Tomaten

28

### Gebratenes Egli Filet mit Mandeln

32

### Königscrevetten «Olivia»

mit Peperoni, Knoblauch und Kräutern

in Olivenöl gebraten

31

### Pochierte Felchenfilet nach Art des Hauses

auf Lauchsockel mit Safransauce

28

Frische Forellen aus dem Melchsee je nach Fang

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem

Gemüse-Potpourri

## Beilagen

Pommes Frites, Trockenreis, Nudeln oder Spaghetti

6

Hausgemachte Spätzli, Bratkartoffeln oder Röstli

7

## Immer beliebte Gerichte

Obwaldener Chässpätzli  
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

23

Bami Goreng  
Indonesisches Nudelgericht mit zarter Poulet Brust

28

saftiger Rinds & Kalbshamburger im American Bun  
mit Zwiebeln, Speck und Country Frites

26

Spaghetti Bolognese  
mit Parmesan

23

Senne Rösti «Rothorn»  
mit Bratspeck und Alpkäse überbacken mit Spiegelei

16/24

## Fitness - Teller mit Melonen und Rösti Krokette

Königscrevetten

32

Panierten Schweineschnitzel

26

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

26

Fisch Chnusperli mit Sauce Tartare

28