



## Wir sind für Sie da

Mein Team und Ich freuen uns Sie als Gast bei uns  
begrüssen zu dürfen und wir sie  
Kulinarisch verwöhnen dürfen.

Uns ist es ein grosses Anliegen Sie mit regionalen  
Produkten von Ortsansässigen Produzenten  
verwöhnen zu dürfen, mit dem bewusst sein, dass  
Qualität ihren Preis hat.

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. Wir passen die Gerichte, wann immer auf Ihre  
Bedürfnisse an

André Fischer und sein Küchenteam

# Speisekarte

## Vorspeisen

Bunter Vitaminsalat aus der Schüssel  
mit Kräuter Croûtons

1 Per. 11.5

2 Pers. 23



Beefsteak Tartar (Mild/Medium/Scharf)  
mit Toastbrot und Butter

19/34

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

14.50

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

16.50

Rauchlachssymphonie aus Fischers Räucherei  
geschnitten, Tartar mit Feigensenf und Röstbrot

18.50/32.50



## Suppen

Rustikale Tomatensuppe

mit Kräuter Croûtons

11.50

Hausmacher Minestrone

mit Parmesan

12

Obwaldner Fischsuppe

mit Egli, Forelle, Zander dazu Gemüsewürfel  
parfümiert und Noilly Prat

14



# Hauptgänge

Angus Beef Filettournedos sur Ardoise  
mit Provençale Kräutern, Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
52

Mailänder Piccata vom Kalb  
Auf Tomatenspaghetti  
32 / 38

Schweinskotelette paniert  
auf Tomatenspaghetti  
28

Kalbsleber venezianische Art  
Mit Butter Rösti  
32



Obwaldner Saucisson  
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Portweinjus  
27

Mistchratzerli aus dem Ofen  
dazu Gemüse mit Pommes frites und Haussauce  
29

Unser Fleisch beziehen wir aus der Region  
Fisch vom Edi Spielhofer und Seinet

## Vegi

Käse-Rahmspätzli mit Röstzwiebeln

und Apfelmus

23

Rösti mit Gemüse

Und Sauercrem

23



## Fisch

Gebratenes Saiblingfilet Luzerner Art

(Kapern, Champignon und Tomaten)

mit Trockenreis

36

Gebratenes Saiblingfilet

mit Mandelbutter, Gemüse und Schnittlauchkartoffeln

36

Gebratenes Zanderfilet

auf buntem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Portweinjus

38

Hausgemachte Zanderchnusperli

mit Tartar Sauce und Pommes frites

34

Pochiertes Saiblingfilet Maison

mit Weissweinkrüttersauce

Butterreis

36



## Kaffee/Tee/Punsch

Café Crème	4.30
Espresso	4.30
Doppelter Espresso	4.30
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.80
Schale	4.30
Heisse Schokolade	4.50
Heisse Ovomaltine	4.50
Heisse Milch	4.10
Tee div. Sorten	4.30
Apfel/Orangepunsch	4.30

## Mineral Offen 3dl 5dl

Mineral mit/ohne	4.10	6.50
Coca Cola/Zero	4.30	6.50
Rivella Rot/Blau	4.30	6.50
Pepita Grapefruit		
Citro/Orange/	4.30	6.50
Eistee	4.30	6.50

## Bergquellwasser 3dl 5dl 1.5l

	2.80	5.2	7.50
--	------	-----	------

## Mineral Flaschen/Säfte

Knuttwiller Mineralwasser	9.80
Knuttwiller	0.33l 4.90
Rivella Rot/Blau	0.33l 4.90
Coca Cola/Zero	0.33l 4.90
Apfelschorle	0.33l 4.90
Multivitaminensaft	0.33l 4.90
Orangensaft	0.33l 4.90
Red Bull	0.25l 7.00
Orangenmost	0.05l 5.90
Schweppes Tonic/Bitter	0.02l 4.90

## Möhl Saurer Most 0.50l 6.50

Alkoholfrei

## Heissgetränke mit Alkohol

Café Fertig/Lutz	40%	6.00
Zwetschgen/Kirsch/Kräuter	40%	
Holdrio	40%	6.00
Café la Suisse		
mit Kirsch & Rahm	40%	7.50
Schümli Pflümli	40%	7.50
Tee mit Rum	37.5%	6.00
Rum Punsch	37.5%	6.00

## Bier Flaschen

Eichhof Pony	0.33l	5.20
Eichhof Lager	0.05l	6.50
Eichhof Alkoholfrei	0.33l	5.20
Erdinger Weissbier	0.50l	7.50
Erdinger Alkoholfrei	0.50l	7.50
Möhl Saurer Most	0.50l	6.50

## Aperitif/Bitter

Aperol Sprizz	4cl	11%	11.80
Campari	4cl	23%	7.50
Martini weiss/Rot	4cl	15%	7.50
Cynar	4cl	16.5%	7.50
Ramazotti	4cl	30%	7.50
Fernet Branca	4cl	39%	7.50
Permod/Pastis	4cl	40%	7.50
San Bitter Alkoholfrei	0.2cl		5.50

## Auf Wunsch mit Orangensaft & Mineral

## Spirituosen

Vielle Prune Barrique	2cl	40%	6.50
Vielle Williams Barrique	2cl	40%	6.50
Vielle Kirsch Barrique	2cl	40%	6.50
Honig Kräuter Barrique	2cl	32%	6.50
Grappa Paesanella	2cl	37.5%	6.50
Grappa Ornalaia Barrique	2cl	42%	6.50
Limoncello	2cl	30%	5.00