

# Cordonbleu-Festival

\*\*\*\*\*

- ⌘ **Schweins-Cordonbleu Schlacht** Fr. 32.–  
Das Original mit Vorderschinken und Raclettekäse gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Kalbs-Cordonbleu Schwyz *chli stinke muess es*** Fr. 42.–  
Mit Muotathaler Trockenfleisch, Raclettekäse und Knoblauch gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Kalbs-Cordonbleu Murten** Fr. 42.–  
Mit Rohschinken, Greyerzer und Birnen gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Kalbs-Cordonbleu Morgarten** Fr. 42.–  
Mit geräuchertem Speck, Spinat und Bergkäse gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Schweins-Cordonbleu Morgenstern** Fr. 32.–  
Mit frischen Bananen, Mozzarella und Curry gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Schweins-Cordonbleu Marignano** Fr. 34.–  
Mit Rohschinken und Gorgonzola gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites
- ⌘ **Schweins-Cordonbleu Nidwalden** Fr. 34.–  
Mit Chorizosalami und Fürwehr-Brie mit Chili gefüllt,  
Gemüse und Pommes Frites

## Cordonbleu-Spiess à Deux (für jeweils 2 Personen)



- ⌘ **Hellebarden-Spiess mit Cordonbleu-Variation** pro Person Fr. 36.–  
Kalbs-Cordonbleu Schwyz mit Muotathaler Trockenfleisch, Raclettekäse und Knoblauch gefüllt  
Kalbs-Cordonbleu Morgarten mit geräuchertem Speck, Spinat und Bergkäse gefüllt  
Schweins-Cordonbleu Nidwalden gefüllt mit Chorizosalami und Fürwehr-Brie  
Gemüse und Pommes Frites

⌘ Vegetarisch ⌘ Glutenfreie Zubereitung möglich ⌘ Laktosefreie Zubereitung möglich

# Saisonmenu (für jeweils 2 Personen)

\*\*\*\*\*

## Geräucherte Balchenfilets aus dem Sempachersee

Von der Fischerei Hofer, Oberkirch, mit Meerrettich und Essiggemüse

\*\*\*

## Kräftige Rindsbouillon mit Flädli

\*\*\*

## Hellebarden-Spiess mit Cordonbleu-Variation

Kalbs-Cordonbleu Schwyz mit Muotathaler Trockenfleisch, Raclettekäse und Knoblauch gefüllt

Kalbs-Cordonbleu Morgarten mit geräuchertem Speck, Spinat und Bergkäse gefüllt

Schweins-Cordonbleu Nidwalden gefüllt mit Chorizosalami und Fürwehr-Brie

Gemüse und Pommes Frites













\*\*\*

## Schoggichörbli mit einer Kugel Glacé nach Wahl

Menupreis Fr. 72.–

# Vorspeisen & Salate

\*\*\*\*\*



   <b>Grüner Blattsalat</b>		<b>Fr. 9.–</b>
   <b>Gemischter Salat</b>		<b>Fr. 12.–</b>
  <b>Rauchlachsrollchen</b>	als Vorspeise	<b>Fr. 18.–</b>
mit Toast und Butter	als Hauptgang	<b>Fr. 26.50</b>
dazu Meerrettich und Essiggemüse		
  <b>Geräucherte Balchenfilets aus dem Sempachersee</b>	als Vorspeise	<b>Fr. 18.–</b>
Von der Fischerei Hofer, Oberkirch	als Hauptgang	<b>Fr. 26.50</b>
mit Meerrettich und Essiggemüse		
  <b>Pangasius-Knusperli mit Tartaresauce</b>	als Vorspeise	<b>Fr. 12.–</b>
	als Hauptgang	<b>Fr. 21.–</b>

# Beefsteak-Tatar \* *Raffinierter Genuss in verschiedenen Variationen*

\*\*\*\*\*

  **Klassisch** als Vorspeise Fr. 21.–  
als Hauptgang Fr. 32.50  
Mild, mittel, scharf oder feurig,  
nach Ihren Wünschen zubereitet

  **Maison** als Vorspeise Fr. 22.50  
als Hauptgang Fr. 34.50  
Historisch gut. Geniessen Sie die Innerschweizer Variante  
mit Sbrinz und Olivenöl

  **alla Siciliana** als Vorspeise Fr. 22.50  
als Hauptgang Fr. 34.50  
Ein reichhaltiger Fang. Sardellenfilets, Oliven, Kapern und  
Zwiebeln sorgen für einen besonderen Genuss

 **Sourcream** als Vorspeise Fr. 22.50  
als Hauptgang Fr. 34.50  
Die besondere Pointe: Frischer Sauerrahm und knusprige Speck-  
streifen zeichnen dieses Tatar aus

**Das Winterliche** als Vorspeise Fr. 22.50  
als Hauptgang Fr. 34.50  
Serviert auf Knoblibrot  
dazu Kürbis Chutney mit Chili

zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Calvados Zuschlag Fr. 3.–  
zusätzlich eine Beilage Pommes Frites Zuschlag Fr. 5.–

## Suppen

\*\*\*\*\*

Kräftige Rindsbouillon mit Ei Fr. 7.50

Kräftige Rindsbouillon mit Flädli Fr. 7.50

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüswürfeli Fr. 7.50

# Fleischgerichte

\*\*\*\*\*

-  **Pouletbruststreifen Casimir** Fr. 27.50  
Rassige Currysauce mit Kokosmilch,  
serviert im Reisring und mit Früchten garniert
- Rottaler Kalbgeschnetzeltes** Fr. 35.-  
Mit Pilzrahmauce und knuspriger Rösti
- Rinds-Entrecôte Pilatus** Habsburger-Portion (140g) Fr. 37.-  
Mit Café-de-Paris Sauce, Eidgenossen Portion (200g) Fr. 42.-  
Marktgemüse und Pommes Frites
- Tranchiertes Rinds-Filet** Habsburger-Portion (140g) Fr. 42.-  
Mit Bernaise Sauce, Eidgenossen Portion (200g) Fr. 49.-  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

# Fischgerichte

\*\*\*\*\*

-   **Pangasius-Knusperli** Fr. 27.-  
Mit Reis oder Salzkartoffeln,  
Marktgemüse und Tartarsauce
-  **Sempacher Balchenfilets** Fr. 34.-  
Mit Alpenkräuter-Kruste,  
Marktgemüse und Reis

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch aus der Schweiz  
Kalbfleisch aus der Schweiz  
Rindfleisch aus Südamerika<sup>†</sup>  
Pouletfleisch aus der Schweiz  
Balchenfilets aus dem Sempachersee  
Rauchlachs und Zander aus Binnengewässer, Norwegen  
Pangasius und Riesencrevetten aus Vietnam<sup>†</sup>









<sup>†</sup> Fleisch aus einem Importland kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. MwSt.

 Vegetarisch  Glutenfreie Zubereitung möglich  Laktosefreie Zubereitung möglich









# Vegetarisches

\*\*\*\*\*

- |  |           |
|--|-----------|
|   <b>Gemüseteller mit Röstitaschen</b>    | Fr. 24.50 |
| gefüllt mit Kräuter-Frischkäse   |           |
|   <b>Gemüseteller mit Frühlingsrollen</b> | Fr. 24.50 |
| Dazu süsse Chilisaucce   |           |
|   <b>Bananen-Curry</b>                    | Fr. 22.50 |
| Serviert im Reisring und mit Früchten garniert   |           |
|   <b>Gekochte Eier mit Currysauce</b>     | Fr. 22.50 |
| Serviert im Reisring und mit Früchten garniert   |           |

# Währschafte

\*\*\*\*\*

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|   <b>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse</b> | Fr. 28.–                              |
| Schweinsschnitzel, Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse  | Fr. 28.–                              |
|  <b>Chämibraten mit Jäger Sauce mit Pommes Frites und Gemüse</b>   | Fr. 25.–                              |
| Geräucherter und marinierter Schweinshalsbraten von der Metzgerei Rüttimann in Hildisrieden  |                                       |
|   <b>Wurstsalat</b>   | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |
|  <b>Wurst-Käsesalat</b>  | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |
|   <b>Thonsalat</b>  | garniert Fr. 19.–<br>einfach Fr. 15.– |

# Spezialität des Hauses

\*\*\*\*\*

  Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti Fr. 20.–


  Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites Fr. 20.–

Nach überliefertem Rezept von Hans Meier-Fessler, dem Grossvater des heutigen Gastgebers.


Bei jedem Bissen spüren Sie, dass wir nur die besten Produkte verwenden, mit Sorgfalt zubereiten, mit viel Liebe anrichten und mit Freude servieren.

## Grilladen & Wellness-Teller

\*\*\*\*\*

  Rinds-Filet Fr. 38.–

  Rinds-Entrecôte Fr. 29.50

  Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter Fr. 26.–

  Schweinssteak Fr. 19.–

  Pouletbrüstli Fr. 21.–

 Pangasius-Knusperli mit Tartaresauce Fr. 19.–

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen, falls nicht anders vermerkt, unsere beliebte, hausgemachte Kräuterbutter.

   Als Wellnesssteller mit reichhaltigem Salat garniert +Fr. 8.–

 Bearnaise-, Pilzrahm-, Café-de-Paris Sauce +Fr. 3.–

  Currysauce +Fr. 3.–

  Bratenjus +Fr. 3.–

   Pommes Frites, Salzkartoffeln, Reis oder Rösti +Fr. 5.–

  Nudeln, Kartoffelkroketten +Fr. 5.–

   Reichhaltige Gemüse garnitur +Fr. 6.–