

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

 Vegetarisch  Glutenfreie Zubereitung möglich  Laktosefreie Zubereitung möglich

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

\*\*\*\*\*

  <b>Klassisch</b>	als Vorspeise	Fr. 21.–
Mild, mittel, scharf oder feurig, nach Ihren Wünschen zubereitet	als Hauptgang	Fr. 32.50
  <b>Maison</b>	als Vorspeise	Fr. 22.50
Historisch gut. Geniessen Sie die Innerschweizer Variante mit Sbrinz und Olivenöl	als Hauptgang	Fr. 34.50
  <b>alla Siciliana</b>	als Vorspeise	Fr. 22.50
Ein reichhaltiger Fang. Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Zwiebeln sorgen für einen besonderen Genuss	als Hauptgang	Fr. 34.50
 <b>Sourcream</b>	als Vorspeise	Fr. 22.50
Die besondere Pointe: Frischer Sauerrahm und knusprige Speck- streifen zeichnen dieses Tatar aus	als Hauptgang	Fr. 34.50
zusätzlich verfeinert mit Cognac oder Calvados	Zuschlag	Fr. 3.–
zusätzlich eine Beilage Pommes Frites	Zuschlag	Fr. 5.–

## Suppen

\*\*\*\*\*

 <b>Kräftige Rindsbouillon mit Ei</b>	Fr. 7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 7.50
 <b>Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli</b>	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

\*\*\*\*\*

-   **Gemüseteller mit Röstitaschen** Fr. 24.50  
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
-   **Gemüseteller mit Frühlingsrollen** Fr. 24.50  
Dazu süsse Chilisaucce
-   **Bananen-Curry** Fr. 22.50  
Serviert im Reisring und mit Früchten garniert

# Währschafteres

\*\*\*\*\*

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

# 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 Wellnessteller 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.–