

Vorspeisen • Starters • Entrées**CHF****Grüner Blattsalat** **13.50**

mit Ei, Brotcroûtons & Kernen

Green salad with egg, bread cubes & seeds

Salade verte, oeuf, croûtons & graines

Dieser Salat ist auch vegan & glutenfrei erhältlich.



This salad is also available in a vegan & gluten-free version.

Cette salade est également disponible en version végétalienne et sans gluten.

Nüsslisalat**16.50**

mit Eierschwämmli, Speck & Brotcroûtons

Lamb's lettuce with chanterelles, bacon & bread croutons

Salade de mâche avec chanterelles, lard & croûtons

Herbstlicher Gemüsesalat, gebratene Pilze mit Kräutern**15.50**

Apfel-Vinaigrette & Sorbet

Autumnal vegetable salad, pan-fried mushrooms with herbs

Apple vinaigrette & sorbet

Salade de légumes d'automne, champignons sautés aux herbes

Vinaigrette à la pomme et sorbet

Kaltes Plättli mit Spezialitäten (120g)**26.50**

Mostbröckli, Nidwaldner Trockenfleisch, Engelbergerwurst

Engelberger Salsiz, Nidwaldner Hobelkäse vom Spalen, Tête de Moine

gekochtes Ei, Dörrtomaten-Pesto & kleine Garnitur

Cold platter with regional meat & cheese specialties
served with tomato pesto & a small garnish

Assiette de charcuterie et fromages régionaux

accompagnée de pesto à la tomate et d'une petite garniture

ab
10.00 Uhr
from
10.00 AM

Weissweinsuppe Luzerner Art **13.50**

Schlagrahm, Trauben-Brotwürfel-Crumble

Traditional white wine soup from Lucerne, whipped cream, grape and bread crumble

Soupe au vin blanc traditionnel de Lucerne, crème fouettée, crumble aux raisins et croûtons

Kürbissuppe mit Honig **13.50**

Milchschaum & Birne

Pumpkin soup with honey, milk foam & pear

Soupe au potiron avec miel, mousse de lait & poire

Linsen-Süßkartoffelsuppe **13.50**

Crème fraîche, geröstete Brotwürfel, Kernen

Lentil-sweet potato soup, crème fraîche, bread croutons, seeds

Soupe de lentilles et de patates douces avec crème fraîche, croûtons, graines

Die Linsen-Süßkartoffelsuppe ist auch vegan & glutenfrei erhältlich.   

The lentil-sweet potato soup is also available in a vegan & gluten-free version.

La soupe aux lentilles et à la patate douce est également disponible en version végétalienne et sans gluten.

Hauptgerichte • Main dishes • Plats principaux**CHF****Rehschnitzel mit Wildrahmsauce****43.50**

serviert mit Spinat-Spätzli, Rotkraut, Marroni & gefülltem Apfel mit Preiselbeeren

Venison cutlets with game cream sauce

served with spinach spaetzle, red cabbage, chestnuts & a stuffed apple with cranberries

Escalopes de chevreuil à la sauce à la crème au gibier

servi avec des spätzli aux épinards, choucroute rouge, marrons & une pomme farcie aux airelles

Herbstteller mit Spinat-Spätzli, Wildrahmsauce & Pilzen **37.50**

serviert mit Rotkraut, Linsen, Marroni & gefülltem Apfel mit Preiselbeeren

Vegetarian autumn platter with spinach spaetzle, game cream sauce and mushrooms

served with red cabbage, lentils, chestnuts & a stuffed apple with cranberries

Assiette d'automne avec des spätzli aux épinards, sauce à la crème au gibier & des champignons

servi avec du chou rouge, des lentilles, des marrons & une pomme farcie aux airelles

Pilatus Cheese Burger**38.50**

mit Raclettekäse & Pommes frites

Pilatus cheese burger

with raclette cheese & french fries

Pilatus Cheese Burger

avec fromage à raclette & pommes frites

Gebratenes Kalbsschnitzel**44.50**

mit Spinat-Spätzli, Eierschwämmli-Rahmsauce & Gemüse

Pan-fried veal escalope

served with spinach spaetzle, chanterelle cream sauce & vegetables

Escalope de veau panée

Servi avec de spätzli aux épinards, d'une sauce à la crème aux chanterelles & de légumes

Gebratenes Eglifilet mit Mandeln**34.50**

Gemüse & Salzkartoffeln

Pan-fried perch fillet with almonds, vegetables & boiled potatoes

Filet de perche poêlé aux amandes, légumes & pommes de terre nature

Steinpilz-Agnolotti **34.50**

Federkohl, Tomaten & Luzerner Pecorino

Porcini Mushroom Agnolotti

Kale, tomatoes & Lucerne Pecorino

Agnolotti aux cèpes

Chou frisé, tomates et pecorino de Lucerne

Linsenküchlein & gebackene Aubergine**29.50**

mit Tomaten-Peperoni-Coulis & Gemüse

Lentil fritters & baked aubergine
with tomato & pepper coulis & vegetables

Petits gâteaux aux lentilles & aubergines au four
avec un coulis de tomates et de poivrons & des légumes

Kürbisrisotto mit gebratenem Rosenkohl**29.50**

Mandelschaum

Pumpkin risotto with roasted Brussels sprouts
Almond Mousse

Risotto à la courge et choux de Bruxelles sautés
Mousse aux amandes

Kinder • Children • Enfants

CHF

Pommes frites

French fries
Pommes frites

Kinder
bis 12 Jahre
Kids up to
12 years

9.50

Kernser Hörnli mit Tomatensauce & Reibkäse

Macaroni with tomato sauce & grated cheese
Cornettes à la sauce tomates avec fromage râpé

13.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with french fries
Chicken nuggets avec pommes frites

16.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites

Breaded veal escalope with french fries
Escalope de veau panée avec pommes frites

23.50

Deklaration • Declaration • Déclaration

Schweinefleisch

Pork / Porc

Schweiz

Switzerland / Suisse

Kalbfleisch

Veal / Veau

Schweiz

Switzerland / Suisse

Rindfleisch

Beef / Bœuf

Schweiz

Switzerland / Suisse

Poulet

Chicken / Poulet

Schweiz

Switzerland / Suisse

Hirsch

Venison (Red Deer)

Deutschland, Österreich, Frankreich & Tschechien

Germany, Austria, France & Czech Republic

Cerf

Allemagne, Autriche, France & République tchèque

Reh

Venison (Roe Deer) / Chevreuil

Österreich

Austria / Autriche

Egli

Perch / Perche

Schweiz

Switzerland / Suisse

Eier, Brote & Süssgebäcke

Eggs, bread & sweet pastries / Œufs, pain & pâtisseries

Schweiz

Switzerland / Suisse

Allergene: Eine unbeabsichtigte Kreuzkontaminierung von Allergenen kann nicht ausgeschlossen werden. Unsere Mitarbeitenden helfen Ihnen bei Fragen gerne weiter.

Allergens: We cannot rule out the possibility of accidental cross-contamination with allergens. Our staff will be happy to help if you have any questions.

Allergènes: Une contamination croisée accidentelle par des allergènes ne peut être exclue. Nos collaborateurs se feront un plaisir de répondre à vos questions.

Für einen zusätzlichen Teller berechnen wir CHF 5.00 pro Person.

We charge CHF 5.00 for an additional plate per person.

Pour une assiette supplémentaire, nous facturons CHF 5.00 par personne.



Vegetarisch

Vegetarian

Végétarien



Laktosefrei

Lactose-free

Sans lactose



Vegan

Vegan

Végétalien



Glutenfrei

Gluten-free

Sans gluten