

Bankett Herbstmenü

Vorspeisen

✓ Blattsalat mit Brotroutons	7.50
✓ Bunter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen	9.50
✓ Gemischter Salat	11.50
✓ Herbstsalat mit frischen Waldpilzen	13.00
✓ Gemüseuchen mit Kartoffeln, Kürbis, Pilzen und Salatbouquet	13.00
✓ Tomatensalat mit Nidwaldner Ziegenfrischkäse und Basilikum	12.00
▪ Dreifarbiges Linsensalat mit Hirschtrockenfleisch	13.00
▪ Räucherforellenmousse auf Avocadofächer mit buntem Blattsalat	14.00
▪ Wildterrinen mit Preiselbeerschaum	15.00

Suppen

▪ Rindsbouillon mit Einlage nach Wunsch: Flädli, Fidele, Gemüsestreifen, Backerbsen oder Eierstich	8.50
✓ Weincremesuppe „Auvernier“	10.50
✓ Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernpesto	9.50
✓ Randencremesuppe	9.50
✓ Steinpilz-Kastaniensuppe	10.50
✓ Pastinaken-Kokossuppe	9.50

✓ = vegetarische Gerichte

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Hauptgänge

✓ Röstipastetchen mit Pilzfüllung	25.00
✓ Gemüsekuchen mit Kartoffeln, Kürbis, Pilzen und Salatbouquet	24.00
✓ Quorngeschnetzeltes mit Apfel-Kürbis-Amarettisauce, Herbstgemüse und hausgemachten Spätzli	26.00
▪ Riz-Casimir mit Fuchtegarnitur mit Pouletfleisch	29.00
mit Kalbfleisch	36.00
▪ Gebratene Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet und gratinierten Bouillonkartoffeln	30.00
▪ Glasierter Schweinshalsbraten mit Calvadossauce, Gemüse nach Wahl und Griess-Gnocchi	30.00
▪ Niedergegarter Schweinsnierstück-Braten mit Steinpilzsauce, Broccoli, Karotten und Butternudeln	32.00
▪ Luzerner Chügelipastetli, Erbsen, Karotten und Reis	29.00
▪ Hirschpfeffer Jägerart mit braisiertem Rotkraut, gedämpftem Rosenkohl, glasierten Kastanien, Mirza-Apfel und hausgemachten Spätzli	34.00
▪ Hirschfilet mit Holundersauce, süss-saurem Kürbisgemüse und Kartoffel-Maroni-Galetten	38.00
▪ Lammgigot nach provenzalischer Art mit grünen Bohnen, glasierten Karotten und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	32.00
▪ Lachstranche auf Rahmsauerkraut mit blauen Salzkartoffeln	31.00
▪ Gebratenes Welsfilet mit Rotweinsauce, gebratenem Fenchel und Salzkartoffeln	29.00
▪ Beilagen -Nachservice	+5.00

✓ = vegetarische Gerichte

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Desserts

✓ Gebrannte Creme	11.00
✓ Pikantes Schokoladenmousse	12.00
✓ Cassis-Feigen mit Sauerrahmglace	12.00
✓ Frischer Fruchtsalat	11.00
✓ Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	13.50
✓ Zwetschgenparfait mit Blätterteig-Zimtblätter	12.00
✓ Vermicelles im Meringuekörbchen mit Vanilleglace und Rahm	13.00
✓ Sorbetteller	13.50
✓ Dessert-Sinfonie „Nägeligasse“	16.50

✓ = vegetarische Gerichte

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.