# Salate und kalte Gerichte

Grüner Salat Gemischter Salat Salatteller im Teigkorb Blattsalat mit gehobeltem Aplkäse Wurstsalat einfach Wurst-Käsesalat garniert Lauelenwaldbrättli Speck, Schinken, Türs, Käse & Trockenwurst von der Kuh oder Hirsch Faustbrot mit Schinken, Salami, Käse & Speck	Fr. 9.50 Fr. 11.50 Fr. 19.00 Fr. 11.00 Fr. 13.50 Fr. 20.50 Fr. 22.00
Suppen	
Tagessuppe Tomatencremsuppe	Fr. 7.50 Fr. 9.00
Alte Bauern Kost	
Nidwaldner Stunggis Eintopfgericht mit Kuhfleisch, Speck, Kartoffeln & Gemüse	Fr. 26.50
Obwaldner Ofätori Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse überbacken	Fr. 17.50
Luzerner Geschlagenes-Rindfleisch Gespickter Kuhschmorbraten, Kartoffelstock & Gemüse	Fr. 31.00
Neue Bauern Kost	
vom Schwein Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Bauernbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce Schwinger Rösti	Fr. 15.50 Fr. 26.00 Fr. 19.50
mit Schinken, Nidwaldner Raclette und Spiegelei	

#### von der Kuh

Alp Börger 100% Kuhfleisch auf den Punkt gebraten	Fr. 29.50
Brot vom hiäsige Beck und Innerschwiizer Frites	
Bratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 14.00
Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	Fr. 24.50

### vom Bach und See

Forellenknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	Fr. 29.50
und verschiedenen Salaten	

#### ohne Fleisch

Älplermagronen nach altem Rezept	Fr. 23.00
mit hausgemachtem Apfelmus und Käse von der Bürg	
Ab 2 Personen mindestens 20 Minuten Wartezeit	

## Lieber "Lauele"-Gast

Unser Speiseangebot ist auf die Verwertung eines ganzen, ausgedienten Tieres ausgerichtet. Edle Fleischstücke sind daher beschränkt.

Wir beziehen unsere Fleischprodukte vorwiegend vom den Bauern aus der Region. So unterstützen wir eine grosse Wertschöpfung aus der Umgebung. Kontrolliert und verarbeitet wird es in der Metzgerei Isenegger in Root. Ergänzend beziehen wir das Fleisch aus Ihrer Region.

Die Forellen kommen aus der Zucht Bühler Walter, Schwarzenberg.

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

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und ä Guetä.

Familie Christoph & Marlène Keiser-Waser und Mitarbeiter