

Kalte Speisen

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Salatteller im Teigkorb	Fr. 19.00
Bunter Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Speck	Fr. 14.50
Wurstsalat einfach	Fr. 13.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 20.50
Lauelenwaldbrättli	Fr. 22.00
Speck, Schinken, Türs, Käse & Trockenwurst	
Chäs und Anketeller	Fr. 22.00
Sprinz, lokaler Alpkäse, getrocknete Frucht, Nüsse und Butter	
Faustbrot mit Schinken, Salami, Käse, Speck, Gemischt	Fr. 9.00

Suppen

Tagessuppe	Fr. 7.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 9.50

Alte Bauern Kost

Nidwaldner Stunggis	Fr. 26.50
Eintopfgericht mit Kuhfleisch, Speck, Kartoffeln und Gemüse	
Schwinger Rösti	Fr. 19.50
mit Schinken, Luzerner Käse und Spiegelei	
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 15.50
Bauernbratwurst mit Innerschwiizer Frites	Fr. 26.00
Forellenknusperli mit Reis und Gemüse oder Fitness	Fr. 29.50

Reh, Gämse oder Hirsch, je nach Glück des Jägers

Wildspeisen servieren wir Ihnen gerne ausschliesslich in der Gaststube!

11.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.00 Uhr

Pfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Frucht	Fr. 32.00
Schnitzel mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Frucht	Fr. 44.00
Geschnetzeltes mit Wacholderrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Frucht	Fr. 38.00
Wild Börger Brot vom Beck und Innerschwiizer Frites	Fr. 29.50

Nur auf Vorbestellung, ab 2 Personen

Rücken, waidmännisch garniert in zwei Gängen	pro Person	Fr. 60.00
---	------------	-----------

Unser Wild ist aus lokaler und zum Teil eigener Jagd



- 1 Reh ergibt im besten Fall:
- 20 Portionen Pfeffer
- 8 Portionen Schnitzel
- 10 Portionen Geschnetzeltes
- 6 Portionen Rücken

Waidmannsdank für ihr Verständnis!

Das Speiseangebot ist auf die Verwertung eines ganzen Tieres ausgerichtet,
daher sind edle Fleischstücke beschränkt.

Wir beziehen unsere Fleischprodukte vorwiegend von den Bauern aus der Region.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und
ä Guetä

Alle Preise inkl. MWST
Bei Allergien wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter