

## **Salate und kalte Gerichte**

Grüner Salat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Salatteller im Teigkorb	Fr. 22.00
Blattsalat mit gehobeltem Alpkäse	Fr. 13.50
Wurstsalat einfach	Fr. 14.00
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 23.50
Lauelenwaldbrättli	Fr. 24.50
Speck, Schinken, Türs, Käse & Trockenwurst	
Faustbrot mit Schinken, Salami, Käse oder Speck	Fr. 9.50

## **Suppen**

Tagessuppe	Fr. 8.50
Tomatensuppe	Fr. 10.50

## **Alte Bauern Kost**

Nidwaldner Stunggis	Fr. 27.00
Eintopfgericht mit Kuhfleisch, Speck, Kartoffeln & Gemüse	
Obwaldner Ofätori	Fr. 19.50
Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse überbacken	
Luzerner Geschlagenes von der Kuh	Fr. 35.00
Gespickter Kuhschmorbraten, Kartoffelstock & Gemüse	

## **Neue Bauern Kost**

### **vom Schwein**

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Fr. 15.50

Bauernbratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce Fr. 26.00

Schwinger Röstli Fr. 21.50

mit Schinken, Nidwaldner Raclette und Spiegelei

### **von der Kuh**

Alp Börger 100% Kuhfleisch auf den Punkt gebraten Fr. 30.00

Brot vom häsige Beck und Innerschwiizer Frites

Chili Bratwurst mit Zwiebelsauce Fr. 15.00

Chili Bratwurst mit Röstli und Zwiebelsauce Fr. 25.50

### **vom Bach und See**

Forellenknusperli mit hausgemachter Tartarsauce Fr. 34.00

und verschiedenen Salaten

### **ohne Fleisch**

Äplermagronen nach altem Rezept Fr. 23.00

mit hausgemachtem Apfelmus und Käse von der Bürg

Ab 2 Personen, mindestens 20 Minuten Wartezeit

Ofäspätzli Fr. 23.50

Hausgemachte Spätzli mit Rahmgemüse und Käse überbacken

**Für unsere kleinen Gäste haben wir eine Kinderkarte**

**Alle Preise inkl. MWST**

## Lieber „Laueler“ Gast

Unser Speiseangebot ist auf die Verwertung eines ganzen, ausgedienten Tieres ausgerichtet. Edle Fleischstücke sind daher von der Menge her eingeschränkt.

Wir beziehen unsere Fleischprodukte vorwiegend von den Bauern aus unserer Region. So unterstützen wir eine grosse Wertschöpfung aus der Umgebung. Für die Kontrolle und Verarbeitung ist die Metzgerei Isenegger in Root zuständig. Zusätzlich ergänzen wir unser Fleischsortiment regional.

Unser Brot kommt von der Bäckerei Lötscher und die Forellenknusperli aus der Zucht Bühler, Schwarzenberg.

Den Käse beziehen wir von der Käserei Bürg in Buochs, die Eier vom Bauer Hans und unser Gemüse von der Firma Mundo in Rothenburg.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Geniessen sie ihren Aufenthalt bei uns und  
ä **Gueta**

Familie Marlène & Christoph Keiser-Waser  
mit ihren Mitarbeitenden sind für sie von Mittwoch-Sonntag da.