

## **KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES**

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Sauce nach Wahl

**CHF 11.—**

Gemischte Salatkomposition, frei und frisch vom Wochenmarkt

**CHF 13.—**

Nüsslisalat nature (auf Wunsch mit Ei)

**CHF 13.—**

mit Ei, Speck und Brotcrôutons

**CHF 16.—**

mit sautierten Eierschwämmli

**CHF 19.—**

Gratinierter Ziegenkäse mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney und Blattsalat

**CHF 19.—**

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Melonenkugeln

**CHF 22.—**

Trüffel-Risotto mit frischem Herbst-Trüffel

**CHF 26.—**

Kleine Portion

**CHF 18.—**

Eierschwämmli-Ravioli mit frischen Eierschwämmli und Cherry-Tomaten

**CHF 30.—**

Kleine Portion

**CHF 22.—**

Steinpilz-Gnocchi mit sautierten Waldpilzen und Baby-Spinat

**CHF 26.—**

Kleine Portion

**CHF 18.—**

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit  
glacierten Marroni, Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

**CHF 34.—**

## **BESONDERES VOM SÜPPCHEN**

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl  
**CHF 11.—**

Klare Steinpilzessenz mit Pilzen  
**CHF 13.—**

Pikante Thai Currysuppe mit Black Tiger Crevette  
**CHF 14.—**

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,  
wahlweise mit Flädli oder einem frischen Ei  
**CHF 12.—**

Tagessuppe (fragen Sie bitte nach dem aktuellen Angebot)  
**CHF 10.—**

## **FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ**

Gebratene Alpen-Eglifilets (Raron/VS) mit Zitronen-Kapern-Butter,  
serviert mit Reis oder Salzkartoffeln und jungem Blattspinat

**CHF 46.—**

Kleine Portion

**CHF 38.—**

Gebratene Saiblingfilets von der Fischzucht Pisciculture de Cornaux, in  
Chamby VD, an Rieslingsauce, Safran Risotto und Gemüse

**CHF 44.—**

Kleine Portion

**CHF 36.—**

Ganze Forelle aus dem hauseigenen Teich, gebraten oder blau,  
mit brauner Butter, Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse

**CHF 36.—**

## **DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG**

Rindsfilet vom Luzerner Weiderind mit gebratener Entenleber  
Portweinjus, hausgemachte Gnocchi und Gemüse

**CHF 64.—** (180g)

**CHF 54.—** (140g)

Rinds-Entrecôtefächer vom Luzerner Weiderind  
mit Sauce café de paris, Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 46.—** (200g)

**CHF 38.—** (160g)

Kalbs Cordon bleu oder Original Wienerschnitzel  
Pommes Allumettes und Gemüse

**CHF 44.—**

Kleine Portion

**CHF 36.—**

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten  
dazu knusprige Rösti und Gemüse

**CHF 36.—**

Kleine Portion

**CHF 28.—**

Schweizerhaus Kräuterbratwurst (2 Stück) an dezenter Senfsauce  
mit Rösti und Gemüse, im Pfännli serviert

**CHF 26.—**

## **GENUSS AB ZWEI PERSONEN**

Tête à Tête à la Schweizerhaus

Chateaubriand vom Rindsfilet (CH) am Stück gebraten,  
mit Sauce Béarnaise und Gemüsearrangement, Beilagen nach Wunsch

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

**CHF 62.—**

Rehrücken „Waidmannsheil“ am Stück gebraten,

an Wacholderrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni,  
Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

**CHF 64.—**

### **Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr**

#### **Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»**

Original Fondue Chinoise, à discrétion,

Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen

mit hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,

dazu rohe Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit Sherry

Pro Person

**CHF 52.—**

#### **«Schwizerhüsli» Käse-Fondue**

In unserem Kaminstubli oder in der Beiz servieren wir Ihnen unser

Original «Schweizerhaus» Käsefondue mit Brot und Gschwellti

Pro Person

**CHF 28.—**

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Mitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Luzern / CH
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Raron / VS
Forelle	Fisch-Hus Mühletal, Ebikon
Saibling	Guibert Piscicultures de Cornaux, Chamby VD
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.