

# Herzlich Willkommen!

## Menükarte

*GESCHÄTZTER GAST*

*In unserer Küche bevorzugen wir stets regionale sowie saisonale Angebote und garantieren so einwandfreie Frische und Qualität. Auch die Berücksichtigung von ökologischen und ethischen Standpunkten sind uns äusserst wichtig.*

*Genießen Sie nun den Überblick über unser kulinarisches Angebot.*

*Wir danken Ihnen bereits jetzt für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue.*

*Roman & Bettina mit Team*



## Suppen

### **`Kresseschaumsuppe`**



*samtige Kresseschaumsuppe mit hausgemachtem Knoblibrot serviert*

14.50

### **`Bouillon`**

*mit hausgemachten Bärlauchflädli und Gemüse*

10.50

## Salate & Vorspeisen

### **`de Grünen`**



*grüner Blattsalat mit unserem beliebten Hausdressing*

10.00

### **`De Gmeschti`**



*hausgemachte bunt gemischte Salate begleitet vom Blattsalatbouquet*

11.50

### **`Frühlingssalat „le Patron“`**



*auf frischen grillierten Brotscheiben angerichteter lauwarmer Gemüsesalat mit Spargeln, Baby-Tomaten, feinen Schalottenstreifen, Frühlingsslauch und frischen Morcheln. Mariniert mit einer zitronisierten Kräutervinaigrette*

16.50

*Frühlingssalat „le Patron“ mit zusätzlich aufgeschnittenem Rauchlachs*

25.00

*Frühlingssalat „le Patron“ als Hauptgang  
mit separat servierten, gebratenen Frühlingsskartoffeln*

28.50

### **`Tatar`**

*klassisch mariniertes hausgemachtes Rindstatar, serviert  
mit gepickeltem Gemüse und begleitet von Butter und Toastbrot*

28.00

*als Hauptgang*

38.00

## Vegetarisch

### **`Capuns`**



*gratinierte, hausgemachte Capuns, auf einem Bett von Blattspinat  
serviert mit einer leichten Käserahmsauce*

*27.50*

### **`Tomatenrisotto`**



*erfrischendes Tomatenrisotto mit einer reichen Auswahl  
an saisonalem Gemüse,  
vollendet mit gehobeltem Parmesan*

*25.00*

## *Fitness Salat*

### ***`Pouletbrustschnitzel`***

34.00

### ***`zartes Schweinsschnitzel`***

32.00

### ***`Schwarzenberger Forellenfilets serviert mit Weisswein-Kräutersauce`***

40.00

### ***`Cordon-Bleu`***

*klassisches Schweinscordon-Bleu mit Schinken und Käse  
Zitronengarnitur*

38.00

### ***`Fluehchräie Cordon-Bleu`***

*klassisches Schweinscordon-Bleu mit Schinken und Käse  
übergossen mit Kräuterbuttersauce*

40.00

### ***`Roman Cordon-Bleu`***

*Schweinscordon-Bleu gefüllt mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse*

40.00

### ***`Lammentrecôte mit Madeirajus`***

48.00

### ***`Schnitzel vom Kalbsbäggli paniert`***

49.00

### ***`Entrecôte vom Nidwaldner Maschtmuneli mit hausgemachter Kräuterbutter`***

51.00

*alle diese Gerichte werden von reichhaltigen Salaten begleitet*

*Alle diese Teller können auch als Fitness-Gemüse mit einer facettenreichen  
Auswahl an saisonalem und zum Teil regionalem Gemüse bestellt werden.*

*Aufpreis + CHF 4.00*

*Beilagen zum dazu bestellen:*

*Pommes, Kroketten, Nudeln, Röstikroketten +5.00*

## *Hausspezialitäten*

### **`Poulet im Chörbli`**

*½ Poulet mit Haussauce*

23.50

*als Menü mit einem kleinen gemischten Salat als Vorspeise  
und Pommes-Frites im Hauptgang*

32.00

### **`zusätzliche Haussauce`**

*plus 3.00*

### **`Cordon-Bleu`**

*gemischter Salat*

\*\*\*

*klassisches Schweinscordon-Bleu mit Schinken und Käse garniert mit Zitrone*

*Pommes-Frites*

40.00

### **`Fluehchräie Cordon-Bleu`**

*„Das Lieblings-Cordon-Bleu der Guggenmusik Fluehchräie Schwarzenberg“*

*gemischter Salat*

\*\*\*

*klassisches Schweinscordon-Bleu mit Kräuterbutterschaum übergossen*

*Pommes-Frites*

42.00

### **`S`Roman Cordon-Bleu`**

*„Im Chef siis Lieblings-Cordon-Bleu“*

*gemischter Salat*

\*\*\*

*Schweinscordon-Bleu mit Rohschinken, Käse und Zwiebeln*

*Pommes-Frites*

42.00

### **`Schwarzenberger Forelle`**

*aus der Zucht der Fam. Bühler, Langerlen, Schwarzenberg  
serviert mit Weisswein-Kräutersauce, Salzkartoffeln und reichhaltigem Gemüse*

42.00

***`Schnitzelteller`***

*paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone*

*Pommes-Frites*

*buntes Gemüse*

*34.00*

***`Riesen Kalbs-Wienerschnitzel`***

*mit Zitronengarnitur, Pommes-Frites und buntes Gemüse*

*280 g*

*49.00*

***`Rahmschnitzel garniert`***

*Schweinsschnitzel vom Nierstück*

*an Champignonrahmsauce*

*dazu Butternudeln*

*buntes Gemüse*

*34.00*

## aus der saisonalen Chrüüz-Chochi

Diese Gerichte werden in einer filigraneren Art serviert  
und je nach Saison angepasst.

### **`Entrecôte vom Nidwaldner Maschtmuneli`**

begleitet von gebratenen Morcheln,  
auf einem Bett von grünen Spargeln serviert  
und verfeinert mit einem leichten Madairajus.

Als Beilage bieten wir Ihnen a part  
Frühlingskartoffeln in Butter und Rosmarin gebraten.

54.00

### **`Kalbsfiletmedaillon`**

mit einem leichten Bärlauchmousse und wenig Madeirajus,  
serviert mit frischem Saisongemüse.

Als separate Beilage reichen wir Ihnen  
unseren hausgemachten Kartoffelgratin

57.00

### **`Lammentrecôte`**

rosa gebraten und im Fächer aufgeschnitten. Serviert mit Madeirajus,  
auf einem leicht tomatierten Peperonatagemüse angerichtet.

Als Begleitung bieten wir Ihnen grüne Spargeln und a part  
hausgemachte Petersilien-Kroketten.

52.00

Die meisten unserer Gerichte sind auch in einer kleineren Variante  
mit einer Preisreduktion von 4.00 bis 6.00 CHF erhältlich.  
Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal.

#### Deklaration:

Poulet CH  
Schwein CH  
Kalb, Rind CH  
Lamm NZL  
Forelle Schwarzenberg

#### Lieferbetriebe:

Fleisch: Gabriel, Wolfenschiessen  
Felder, Schwyz  
Gemüse: Mundo, Rothenburg  
Fisch: Fam. Bühler, Langerlen