

MENÜPLAN

20. Oktober – 26. Oktober 2025

Wochenhit (Montag bis Freitag)

Rehschnitzel, Preiselbeersauce Spätzle
Rotkraut

CHF 22.- inkl. Suppe (+Salat CHF 29.50)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Wild-Sonntag
Tagessuppe Salat vom Buffet	Tagessuppe Salat vom Buffet	Tagessuppe Salat vom Buffet	Tagessuppe Salat vom Buffet	Tagessuppe Salat vom Buffet	Tagessuppe Salat vom Buffet	Steinpilzcreme Suppe Herbstsalat mit Wild-Pastete
Fleisch Gefüllte Schweinsbrust Polenta Tomate provencale	Fleisch Rindsgeschnetzeltes Balsamicosauce Kernser Teigwaren Bohnen	Fleisch Rippli und Speck Lauch-Kartoffeln Senf	Fleisch Pouletgeschnetzeltes süss-sauer Trockenreis Früchtespiess	Fisch Papardellen mit Lachs und Gemüwestreifen Kräutersauce	Fleisch Urner Häfelikabis (Lammragout mit Weisskohl) Salzkartoffeln	Fleisch Hirschgeschnetzeltes Prelselbeer Sauce Spätzli Rosenkohl mit Speck glasierte Marroni
Vegetarisch Polentaschnitte mit Käse überbacken Tomate provencale	Vegetarisch Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Vegetarisch Moussaka mit Kartoffeln und Auberginen	Vegetarisch Frühlingsrollen Sweet-chili sauce Trockenreis Früchtespiess	Vegetarisch Papardellen mit Gemüwestreifen Kräutersauce	Vegetarisch Enchilladas mit Bohnen, Mais Mozzarella überbacken	Vegetarisch Tortelli mit Steinpilzfüllung auf Kürbisbeet glasierte Marroni Baumnussbutter
Frucht vom Korb	Beerentraum	Marmorcake	gebrannte Creme	Dessert Überraschung	Frucht vom Korb	Süssmostcreme
CHF 22.- / 19.-	CHF 22.- / 19.-	CHF 22.- / 19.-	CHF 22.- / 19.-	CHF 22.- / 19.-	CHF 22.- / 19.-	CHF 30.- / 26.-
Abendessen Café Complet Speck-Lauch-Käse Chüechli	Abendessen Fleischplatte Pancakes Ahornsirup	Abendessen Café Complet Tortellini Cinque Pi	Abendessen Café Complet Siedfleischsalat Brötli	Abendessen Café Complet Pilzschnitte Salat	Abendessen Käseplatte Nidwaldner Apfelaufauf	Abendessen Café Complet Toast Williams Salat
CHF 15.-	CHF 15.-	CHF 15.-	CHF 15.-	CHF 15.-	CHF 15.-	CHF 15.-

Preise inklusive MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte ans Servicepersonal oder direkt an die Küche