

Menükarte



Suppen

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube	normal	9.50	
	gross	12.50	
Bouillon „grand mère“ mit Siedfleisch- und Gemüsewürfeli		9.50	

Vorspeisen, Salate, kalte Speisen

Grüner Blattsalat	9.00	 
Grüner Blattsalat mit Bärlauchdressing Speck und Croutons	14.50	
Gemischter Salat	11.00	 

Unser Klassiker.....

**Rindstartar mit Toast und Butter
verfeinert mit Cognac
nach Wunsch mild, mittel oder scharf**

Ganze Portion	33.50
Vorspeise	21.50

Blattsalat mit französischer Salatsauce und 3 Stk. gebackenen Krevetten	14.50
mit 5 Stk. Krevetten	23.00
Fitnesssteller mit Zanderfischknusperli und Tartarsauce	28.50
Salatteller mit Greyerzer-Röstipерlen	23.00 

Klassiker im Hahnenblick



Schweinsschnitzel paniert	28.00
Pommes-Frites	

Schweinscordon-bleu	33.50
gefüllt mit Gerschnialp-Bergkäse und Schinken	
Pommes-Frites	
Gemüse	

Pouletbrüstchen „Supreme“ (im sous-vide gegart)	28.50
Kräuterbutter	
Grüner Spargel und weisser Spargel	
Bärlauchrisotto	



Wiener Schnitzel (vom Kalb)	42.00
Kartoffelkroketten	
Gemüse	

Portion Zanderknusperli im Chörbli	28.50
Pommes Frites	
Sauce Tartar	

Frühlingserwachen im Hahnenblick



Rindsfilet (190gr.) mit Morchelrahmsauce Grüner und weisser Spargel Neue Kartoffeln	52.00
---	-------

Kalbssteak „Spargel-Duo“ überbacken mit grünem Spargel und Hollandaise aufweissem Spargel-Sockel Neue Kartoffeln Gemüsebouquet	49.00
--	-------

Lammrückenfilet gebraten mit Bärlauch-Pesto Neue Kartoffeln und grüner und weisser Spargel	38.00
---	-------

Bärlauchrisotto mit Rauchlachsstreifen garniert	26.00
---	-------



Für unsere Vegetarischen Freunde



Spargelravioli mit Sauce Mousseline
garniert mit Gemüse

27.50



Bärlauchrisotto garniert mit Spargeln

24.00



Alle Hauptgerichte sind auch als halbe Portion erhältlich,

Preisreduktion 4.00 Fr.

(Bei Cordon-bleu und Bratwurst werden jeweils die Beilagen reduziert)

Menüabänderungen können kostenpflichtig sein.

Wir haben auch glutenfreies Paniermehl, fragen Sie danach.

Interessantes...

Das Schweinefleisch ist hauptsächlich aus der Region Nidwalden, Obwalden und Luzern, gewährleistet durch die Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen NW. Wir sind sehr bedacht möglichst regionale, frische Produkte zu verwenden.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen / Merat, Zürich

Gemüse und Beilagen: Mundo Früchte und Gemüse, Rothenburg

Käse/Milchprodukte: Chäs im Chloschter, Engelberg

Ravioli: Safra Manufaktur, Luzern

Sälmi Käse, Engelberg

Trockenlager: Topp CC, Kriens

Fisch: Dyhrberg, Balsthal

Eier: Silvia Hurschler, Engelberg

Brot: Gut's Genuss, Engelberg

Deklaration:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Estland/Deutschland/Schweiz
Krevetten	Vietnam
Lamm	Australien/Neuseeland

Lamm kann mit nicht hormonellen Leistungsförderer, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen; wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise verstehen sich in Sfr. und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.