

Sehr geehrte Freunde, Gäste und Hotelbesucher

Es freut mich sehr, dass Sie den Weg nach Engelberg in unser Restaurant gefunden haben. Wir streben danach, Ihre Wünsche und Ihre Bedürfnisse nach unserem bestmöglichen Fachkönnen zu erfüllen, neu sind wir seit August in der Gilde für etablierte Köche vertreten.

Mein Team und ich sind motiviert, Sie zu bedienen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Restaurant und Hahnenblick zu bereiten.

Jetzt bleibt mir eigentlich nur zu sagen:
Viel Spass, viel Sonnenschein und „en Guete“

Ihr Gastgeber

Marcel Ineichen

Wasser:

Das „Hahnen-Wasser“ ist bei uns gratis. Jedoch vergisst man dabei schnell, dass es in sauberen Gläsern in einer warmen Stube oder auf der gepflegten Terrasse von fachlich ausgebildeten Mitarbeitern serviert wird. Für diese Dienstleistung berechnen wir einen entsprechenden Preis.

Hahnenwasser	3dl	2.50
	1 l	5.00

Apero:

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln	17.00
Flammkuchen „Neptun“ mit Lachswürfeli, Lauch und Zwiebeln	19.00
Pizza „Bauern Art“ mit Pizzasauce, Mozzarella, Wurst, Speck, Zwiebeln , Funghi, Paprika, Speckstreifen und Pizzagewürz	19.50
Pizza „Diavolo“ Die scharfe, mit Pizzasauce, Mozzarella, scharfer Salami, Peperocini, Pizzagewürz	18.50
Pizza „Margerita“ Die klassische, mit Pizzasauce, Mozzarella, Pizzagewürz	16.50
Pizza „Prosciutto“ mit Schinkenstreifen, Pizzasauce, Mozzarella, Pizzagewürz	18.00

Alle Pizen haben einen Durchmesser von 30 cm

Menükarte

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube verfeinert mit Kürbiskernöl	9.50
Marronicremesüppchen mit Rehfleisch-Streifen	10.50

Vorspeisen und Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.80

unser Klassiker:

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

Ganze Portion	31.50
Vorspeise	20.50

Nüsslisalat mit französischer Salatsauce	9.80
Bunter Blattsalat an Preiselbeer-Balsamicodressing mit Wildschweinrohschinken und Kürbis-süss/sauer	15.50
Nüsslisalat mit Speck und Brotcrôutons	13.50
Nüsslisalat mit Ei	11.50

De Hahnebleck esch Wöud...

Rehpfeffer „Hausart“ 31.50
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Marroni

Wildgeschnetzeltes im „Pfändli“ 29.50
an feiner Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni und Mirza-Apfel

Rehschnitzel „Mirza“ 41.50
an Cognacrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni, Birne und Mirza-Apfel

Wild-Gemüseteller „Hahnenblick“ 27.50
Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel, Birne, Spätzli
Käse-Röstiperle, Blätterteigpastetli
gefüllt mit Pilzsauce

Spätzlipfanne „Verena“
Spätzli und Gemüse an feiner Rahmsauce (vegetarisch) 22.00
überbacken mit hiesigem Bergkäse

Ned ganz so Wöud....

Gebratenes Schweinssteak mit Pilzrahmsauce 29.50
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel und Birne

Hauptspeisen

Rindsfilet mit Rosa-Pfeffersauce Röstikroketten Gemüse	46.00
Schweinschnitzel paniert Pommes-Frites	25.50
Schweinscordon-bleu gefüllt mit Gerschnialp-Bergkäse und Schinken Pommes-Frites Gemüse	31.50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) Röstikroketten Gemüse	39.00
Zanderknusperli im Chörbli Pommes-Frites	27.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Butternudeln mit Pommes-Frites	19.50 21.50

Gilde-Menü

***Nüsslisalat mit Preiselbeer-Balsamicodressing
garniert mit Wildschweinrohschinken
und Kürbis-süss/sauer***

*** * * ***

***Hirschspiess gebraten an Rosa-Pfefferjus
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni und Mirza-Apfel***

*** * * ***

Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace und Rahm

<i>Menü komplett</i>	59.00
<i>Menü ohne Dessert</i>	51.00
<i>Hauptgang</i>	37.00

Für unsere Vegetarischen-, Fisch und Salat Freunde

Kürbisravioli an feiner Rahmsauce Gemüsebouquet und Kürbiswürfeli	24.50
Fitnesssteller mit Zanderknusperli Tartarsauce	27.50
Grosser Nüsslisalat mit 5 Stk. in Panade gebackene Krevetten	21.50
Salatteller mit 5 Stk. Kartoffelperlen gefüllt mit Fonduekäse	22.00
Fitnesssteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter	27.50

**Alle Hauptgerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich, Preisreduktion 4.- Fr.
(Bei Cordon-bleu, Rindsfilet und Bratwurst werden jeweils die Beilagen reduziert)**

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: Molkerei Hurschler, Engelberg
Sälmi Käse, Engelberg
Trockenlager: Saviva, Zürich
Fisch: Dyhrberg, Balsthal
Bratwürste: Metzgerei Stalder, Bäch/Gunzwil LU
Eier: Silvia Hurschler, Engelberg

Deklaration:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Fisch	Estland/Deutschland/Schweiz
Krevetten	Vietnam
Wild	Österreich /Schweiz/ Spanien

Krevetten 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. 7.7% Mehrwertsteuer.