

SOUPES

Pro-Specie-Rara Kürbisrahmsuppe mit Amaretto,
Amaretti-Streusel und Kürbis-Curry-Muffins 12.50

Champignon-Rahmsuppe mit Portwein
und Thymian-Parfait 13.50

Fischrahmsuppe leicht tomatiert mit Cognac,
Dill und ein paar Moulés 16.50

ENTRÉES

Herbstsalat 13.50
mit im Flug gekochten Baumüssen
etwas kleiner 9.50
zusätzlich mit Pilzen, Speck und Croutons 5.-

Unsere Salatsaucen:

Preiselbeer-Vinaigrette, French Dressing,
Hausdressing mit Balsamico

Herstlicher Salade gourmande
Salat an Preiselbeer-Vinaigrette mit Wildschwein-Rillette,
Reh-Rohschinken und Kürbis-Curry-Muffin 22.50
als Hauptgang 34.-

Vitello Forello
Obwaldner Kalb und Ennetmooser Rauchforellensauce
mit Kapern, roten Zwiebeln, Kürbiskernen 21.-
und Salat-Bouquet *als Hauptgang* 32.-

Hirsch-Carpaccio mit Belper Knolle, Portulak,
Zedernkerne, Balsamico, Baumnussöl 23.50
als Hauptgang 35.50

Wildschwein-Rillette an Kornelkirsche-Chutney
mit Chälä-Rugeli überbacken
auf Blattsalat an Preiselbeer-Vinaigrette 19.50

Kürbis-Formaggini-Baguette mit Kürbiskernöl,
Kernen und Balsamico,
Blattsalat an Preiselbeer-Vinaigrette 18.-
zusätzlich mit Reh-Rohschinken 21.-

Wie in Paris an der Seine für zwei Personen:
Baguette, Rillette, Kräutersalzbutter *pro Person* 16.50

PLATS VIANDES

Entrecôte vom Nidwaldner Rind am Knochen gereift,
überbacken mit Butter Café de Paris,
Bistro-Frites und Gemüse 45.50

Hirschfilet-Medaillon mit Haselnusskruste
an Rahmsauce von wilden Pilzen
auf Kartoffel-Kürbis-Galetten,
Rotkraut und Gemüse 44.-

Reh-Saltinbocca an Holunderbeeren-Portwein-Jus
mit Steinpilz-Ravioli und Gemüse 38.50

Schweizer Kaninchenfilet im Rohschinken gebraten
und Hasenpfeffer im Brown-Ale gebeizt
mit Schupfnudeln und Gemüse 42.-

Schweizer Perlhuhn suprême an Wildrahmsauce
auf Trüffelpolenta
mit Pastinaken-Chips und Gemüse 37.-

PLATS POISSONS

Zander-Saltinbocca an Portwein-Balsamico-Jus
auf Trüffelpolenta
mit Pastinaken-Chips und Gemüse 41.-

Ennetmooser Saiblingfilet in Kürbiskernen gebraten
an tomatierter Fischrahmsauce
mit Steinpilz-Ravioli und Gemüse 36.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Steinpilz-Ravioli mit Kürbis-Curry-Muffins
an Baumnussöl mit Salbei und Gemüse 32.-

Kartoffel-Kürbis-Galetten-Türmchen mit Rotkraut
an Pilzrahmsauce, Pastinaken-Chips und Gemüse 29.50

DOUCEURS



Schokolade-Erdnuss-Mousse mit Erdnussstreuseln,
Schokoladeglaze, Schoggiküchlein*
und Truffes mit Olivenöl und Fleur de Sel 15.50

Herbstliches Dessert-Trio Bistro 54
Chai-Crème brûlée, Marroni, Zwetschgen, Pistazien 14.50

Dessertvariation à deux *pro Person* 16.50

Chai-Crème brûlée
mit Johannisbeer-Sorbet aus Grafenort 12.-

Brisenbräu-Parfait mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Zwetschgenkompott 12.50

Caramel-Tarte mit Fleur de Sel
und Joghurtglaze 11.-

Crunch mit Ennetmooser Eierkirsch
(Eiskaffee Bistro) 12.-
petit 8.50

Coup 54
Baumnuss-, Pistazien- und Zwetschgen-Glace
mit Zwetschgenkompott 11.-

Vermicelles 10.50

Coupe Nesselrode im Weinglas 11.50

Diverse Sorbets mit dem passenden Destillat 14.-

Stellen Sie sich aus unseren Eissorten
Ihren Lieblings-Coupe oder ein Frappé zusammen

- Joghurt
- Pistazien
- Kaffee
- Schokolade
- Bauernhofglaze
- Limetten
- Johannisbeeren
- Caramel
- Vanille
- Mövenpick

Café Gourmand (Aufpreis) 5.90
Espresso Gelato 6.50
Petite Dame blanche 6.50
Petit Pot au chocolat 6.50

Dreierlei Käse mit Birnenbrot,
Zwetschgen-Chutney, Feigen-Senf und Früchten 12.50

Käsevariation (sechs Käsesorten) 17.50

LIEFERANTEN

Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Salami: Schweiz
Nidwaldner Trockenfleisch: Schweiz
Rinds-Entrecôte: Nidwalden

Hofmetzgerei Lussi Chrigu, Oberdorf

Rohessspeck: Schweiz
Kochspeck-geraucht: Schweiz

Metzgerei Stutzer und Flüeler, Kerns/Stans

Kalb: Obwalden
Schweins-Vorderschinken: Schweiz
Rohschinken: Schweiz
Reh-Rohschinken: Neuseeland
Nusswurst: Schweiz

Bianchi Comestibles, Zufikon

Hirsch und Reh: Wenn immer möglich aus
der Schweiz, sonst aus Österreich oder Neuseeland
Perlhuhn: Schweiz
Hase: Schweiz
Zander: Schweiz

Fischhuus Mühlethal, Willisau

Rauchforelle und Saiblingfilet: Ennetmoos

Gemüse / Früchte

Hof Murmatt, Ennetmoos
Coldebella, Stans
Thomas Kündig, Stans
Sofern möglich, liefern unsere Gemüselieferanten
nur Gemüse aus der Schweiz

Milchprodukte

Barmettler Molkerei, Stans
Genusshandlung, Stans

Eier

Barmettler, Ennetmoos

Brot

Christen-Beck, Nidwalden
*Marcel Köpfl AG

Pasta

Edit Delizie d`Italia, Ennetbürgen

Glaze

Mövenpick
Äschi, Grafenort

Diverses

Scana AG, Regensdorf

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**Alle Produkte sind hausgemacht,
ausser es ist klar deklariert!**