



Weihnachtsmenu

Coquilles Saint-Jacques in der Innerschweiz

Fr. 17.50

Überbackene Jakobsmuschel auf marinierten Gurkenwürfeln mit Tatar vom Innerschweizer Kalb, Parmesan-Panna-Cotta und hausgemachtem Maisbrot

Rind zwischen Rustikal und Royal

Fr. 49.50

Niedergegartes Rindsfilet im Mantel von Nidwaldner Kräuterspeck an Portweinsauce serviert mit Pommes-Berney und Gemüse-Selektion

Winter-Dessert-Zauber der Sinne

Fr. 14.00

Hausgemachter Schoggikuchen mit Rumcappuccino begleitet mit hausgemachter Sauerrahmglace

Menu komplett: Fr. 75.50



Schaumwein Brut rosa aus
Meggen/Sitenrain:

Ein festlicher, eleganter Schaumwein.

[Milde Säure und dezent süss.]

Fr. 12.50 Fr. 86.00