

AM NACHMITTAG

(14.00 – 18.00 Uhr)

CHF

Obwaldner Trockenfleischteller

Frisch Aufgeschnittenes von Bündner Fleisch, Obwaldner Rohschinken
Salsiz, Salami und Käse,
Eingelegtes Essiggemüse,
Butter und Brot

21/25.5

Kleiner Saisonsalat mit Croûtons

Grüne und gemischte Salate an Dressing nach Wahl:
Französisch, Italienisch oder Joghurt

12

Tomatencrèmesuppe mit frischen Tomatenwürfeln und Basilikumblättchen

12

 Vegetarisch

Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück CHF
mit Zitronenstern
und Pommes frites serviert 28/32

Leichter Chronä-Fitnessteller

Grosse Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten
mit französischem Dressing und frischer Melone
Wahlweise

-mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare 32

-mit gebratenen Schweinsrückenschnitzel und Kronenbutter 32

 -mit ofenfrischem Emmentaler La Sanglée mit Thymian und Honig 29


Äpler Magronen

mit Kartoffelwürfeln, Schinken, Rahm und goldbraunen Zwiebeln
Apfelschnitzli und Zimtzucker

 Vegetarisch (ohne Schinken) 19/23

Obwaldner Wurst-Käsesalat

mit Gewürzgurke und Zwiebeln an leichter Schnittlauchmarinade 22

 Vegetarisch