





SALATE & SUPPEN & VORSPEISEN


	CHF
 Frischer Saisonsalat mit Croûtons Grüne und gemischte Salate an Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Joghurt	13
 Knackige Wintersalate an Honig-Ingwervinaigrette mit ofengegarter Rande und handgemachten Kernser Meerrettichmeringues	16
Wild-Cappuccino Kräftige Wildkraftbrühe mit Milchschaum und Kakao und schwarzem Rohschinkencrissino	14
 Karotten-Kartoffelsuppe mit gebratener Chipolata	15
Gebratene Jakobsmuschel mit sautierter belgischer Endivie Pumpernickwürfel und Beurre blanc	20
 Gebackenes Röstipastetchen mit frischem Schwarzwurzelragout an leichter Safransauce	18
Dazu ein mild geräuchertes Waser Quitten Lachsmedaillon In Beckenried geräucherter schottischer Lachs mit Schweizer Quitten aromatisiert	25

HAUPTGERICHTE

Boeuf bourguignon

Geschmorte Rindfleischstücke an kräftiger Rotweinsauce
mit Speck und Champignons
auf hausgemachtem Semmelknödel
Glasierte Karotten und frische Perlzwiebeln

39

 **Grilliertes Hohrückensteak vom Elch**
mit Preiselbeer-Estragonbutter
Rösti
Gemüse vom Markt

48

Hausgemachter Burger vom Hecht

mit Speck und Spiegelei
Gebackene Pommes frites
Gurkensalat mit frischem Dill

31

 **Pochierte Seeteufelmedaillons**
aus dem Glühweinfond
Lebkuchenrisotto
Gemüse vom Markt

45

Gefüllte Stanser Rosmarin-Foccacia




mit sautierten Edelpilzen und veganer Frischkäse-Crème
Cherrytomatenstrauch, bestes Olivenöl
und Nüsslisalat mit Sellerievinaigrette

27

 **Handgemachte Sarner Rotkabisravioli**
an Orangen-Chiliöl
Geröstete Pinienkerne



27

TRADITIONELLE GERICHTE

<p> Der Klassiker Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an leichter Champignonrahmsauce Rösti Gemüse vom Markt</p>	38/43
<p>Der Renner Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Zitronenstern und Pommes frites serviert</p>	29/34
<p>Die Kronen-Spezialität Äpler Magronen mit Kartoffelwürfeln, Schinken, Rahm und goldbraunen Zwiebeln Apfelschnitzli und Zimtucker  Vegetarisch (ohne Schinken)</p>	19/24
<p>Leichter Chronä-Fitnessteller Grosse Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten mit französischem Dressing und frischer Ananas Wahlweise</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare 33 - mit gebratenen Schweinrückenschnitzeln und Kronenbutter 33  - mit ofenfrischem Emmentaler La Sanglée mit Thymian und Honig 30 	
<p>Der Einzigartige Obwaldner Wurst-Käsesalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln an leichter Schnittlauchmarinade</p>	23

FÜR UNSERE KLEINEN - KINDERKARTE

CHF

 Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	9
 Spaghetti mit Tomatensauce mit geriebenem Parmesan	13
Gebackene Fischstäbchen Salzkartoffeln und Spinat Mayonnaise und Zitrone	15
Paniertes Schweinsrückenschnitzel mit Pommes frites	17
Schweinsrückenschnitzel mit Rahmsauce Teigwaren und glasierte Karotten	17

GLACE FÜR KIDS

Eine Clown-Kugel Glace aus unserem Angebot mit Ravensburger Qualitätspuzzle	8
--	---