

## SALATE & SUPPEN & VORSPEISEN

	CHF
 <b>Frischer Saisonsalat mit Croûtons</b> Grüne und gemischte Salate an Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Joghurt	13
 <b>Grüne frühlinghafte Salatvariation an Bärlauch-Vinaigrette</b> mit zweierlei Spargeln und gebackenen Zigerkrapfen	16
 <b>Aromatische Kraftbrühe vom Aargauer Geflügel</b> mit seinen Klösschen, Eierstich und Karotte	14
  <b>Crèmesüppchen von frischen Erbsen mit Pfefferminze</b> Sautierte Kaiserschoten, frische Mango und Milchschaum	15
 <b>Gebackenes Röstipastetchen</b> gefüllt mit Cipollotti-Spargelragout und geräuchertem Stanser Geissen-Ricotta	21
<b>Lostallo-Lachsfilet</b> kaltgeräuchert in Beckenried an Kompott von roten Zwiebeln mit frischen Erdbeeren und Pumpernickel Rondellen	22 / 38

## HAUPTGERICHTE

<p><b>Boeuf bourguignon</b>          Geschmorte Rindfleischstücke an kräftiger Rotweinsauce          mit Speck und Champignons          auf hausgemachtem Semmelknödel          Glasierte Karotten und frische Perlzwiebeln</p>	39
<p><b>Handgemachte «Urner Häfeli-Chabis» Ravioli</b>          an kräftigem Lamm-Rotweinfond          mit frischen grünen Spargeln, Sarner Bärlauch und sautierter Chorizo</p>	31
<p><b>Gebackene Schweizer Pouletbruststreifen</b>          im Orangen-Pankomehl          auf Bramatapolenta und frischen Bohnen          Cocktailsauce</p>	35
<p> <b>Kernser Kalbsmilken in Butter gebraten</b>          auf Rhabarberragout mit Perlzwiebeln und Flusskrebsschwänzen          Camargueris</p>	38
<p> <b>Confiertes Brüggli-Saiblingsfilet in Zitronenöl</b>          an Leipziger Allerlei          Weissweinrisotto</p>	42
<p> <b>Vegane grüne Pfanne</b>          mit frischem Salatpinat, Kaiserschoten, grünen Spargeln und Tomaten          Gerösteter Kernen-Mix          Hirtenbrot mit veganem Sauerrahm und Bärlauch Dip</p>	26
<p> <b>Morchel-Omelette</b>          mit frischen Spargeln und Strauchtomaten          Neue Kartoffeln</p>	29
<p> <b>Portion frische Spargeln</b>          mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</p>	27/32
<p>Dazu luftgetrockneter Luzerner Meersalzschinken</p>	15

## TRADITIONELLE GERICHTE

Der Renner  
 Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück  
 mit Zitronenstern  
 und Pommes frites serviert 29/34

Die Kronen-Spezialität  
**Älpler Magronen**  
 mit Kartoffelwürfeln, Schinken, Rahm  
 und goldbraunen Zwiebeln  
 Apfelschnitzli und Zimtzucker  
 Vegetarisch (ohne Schinken) 19/24

Leichter Chronä-Fitnessteller  
 Grosse Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten  
 mit französischem Dressing und frischer Meleone  
 Wahlweise

- mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare 33
- mit gebratenen Schweinsrückenschnitzeln und Kronenbutter 33
-  -mit ofenfrischem Emmentaler La Sanglée mit Thymian und Honig 30

Der Einzigartige  
**Obwaldner Wurst-Käsesalat**  
 mit Gewürzgurke und Zwiebeln an leichter Schnittlauchmarinade 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
--	---