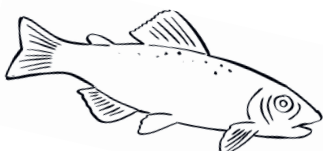


A HEU KAMERADEN, SCHÖN SEID IHR DA!

Dreht mit euren Kameraden bei und kippt
einen hinter die Augenklappe!



Ein Gastrobetrieb von

Sinnvoll
■ ●

ZUM APERO

Aperol Spritz

12

Freies Hasliberg

12

Heuschnaps | Ginger Ale | Limettensaft

12

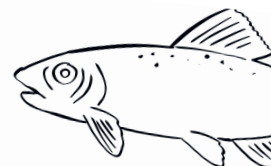
Hugo

Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Pfefferminze

6

Unsere Bier-Empfehlung:

Gurten – Bären Gold



SIMPLY FRESH (ALKOHOLFREI)

Apple Frazzle

Holunderblütensirup | Apfelsaft | Zitronensaft | Thymian

11

Holunderbitter

Sanbitter | Holunderblütensirup | Mineral

11

Martini Floreale Spritz

Floreale Martini | Tonic | Orange

11

Wir wünschen einen genuss- und sinnvollen Mittag & Abend

... zum Apéro

Kaiserplättli

Saftiger Kräuterspeck mit Bergkäse, Cornichons und Brot

→ dazu in Randensaft gebeizte Lachsforelle +7

→ dazu Obwaldner Nusswürstli +7

Knackiger Bio-Salat

verfeinert mit saisonalem Gemüse, Kern-Nuss-Mix und Hausdressing

als Hauptgang



→ mit Swiss Shrimps 16

→ mit in Randensaft gebeizte Lachsforelle 26

→ mit Frühlingsrollen 23

→ mit Frühlingsrollen 22

Suppen

Hausgemachte Tagessuppe

Täglich neue Kreationen

→ als Vorspeise 9

→ als Hauptgang 14

Unser Fleisch, Fisch und «Gmües»

Unser «Gmües» beziehen wir

... vom Biohof Widacher in Malter

... von der Familie Scherer-Troxler aus Inwil

... von Bigler Gemüse Inwil

... vom Hofladen Thürig in Eich

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammt ausschliesslich aus der Zentralschweiz von der Metzgerei Stutzer und Flüeler in Kerns, Pouletfleisch aus der Schweiz.

Die ganzen Forellen stammen vom Fischhuus Mühletal in Ennetmoos, die Fischknusperli aus der Bodenseeregion (CH/DE), die Lachsforelle aus Norwegen, die Swiss Shrimps aus Rheinfelden (Antibiotika-frei) und die Dorade aus Griechenland.

→ Falls du eine Allergie hast, melde dich bitte beim Servicepersonal.

En guete!

Hauptspeisen



Entrecôte vom Obwaldner Rind (200 g) 38

serviert mit saisonalem Gemüse, Pommes Frites und Granatapfel-Limetten-Butter

Kaisertatze

Cordon Bleu (Schwein) nach Kaiserstuhlart serviert mit Pommes Frites und Gemüse 39

Kaisergüggel

Halbes Poulet mit unserer selbstkreierten Currysauce 26

→ dazu bunter Salat +7

→ dazu Pommes Frites +7

Fischspeisen



Ganze Forelle an Mandelbutter 34

Serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Fischersieb

Forellenkusperli mit Kaisersauce 26

→ dazu bunter Salat +7

→ dazu Pommes Frites +7



Gebratenes Filet von der Dorade 32

an Pommery-Senfrahmsauce mit gerösteter Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Vegetarisch

Rigatoni mit Tomaten-Cashewnuss-Sauce 26

und saisonalem Gemüse aus dem Ofen

Vegan

Kaiser Bowl 25

mit Jasmin-Reis und cremigem Mung Dhal (Gemüse-Bohnen-Curry)



Die gekennzeichneten Speisen können jeweils von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr genossen werden.

Süsse Versuchungen

Kaiserlicher Schmarrn mit Vanille-Glace	12	Piratenschatztruhe für Kinder	5
Tobleronemousse	9	Molki-Glace	4.5
Cremiges Eiskaffee mit «Güx und Nidlä» Kaffee- und Rahm mit einem Schuss Obwaldner Kirsch	12	<ul style="list-style-type: none"> • Schokolade • Haselnuss • Pistache • Stracciatella 	
«A-Heu» Coup Deluxe Nidlätäfel-Stracciatella- und Vanille-Glace	15	<ul style="list-style-type: none"> • Mango • Lemon • Himbeer 	
→ dazu Heuschnaps	+1	→ mit Rahm	+1
Hausgemachte Früchtewähe	8		

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

