

# Wild von 19. Oktober bis 14. November

## Vorspeise

*Wild Apero Plättli* ab 2 Personen CHF 14.00 p/P.

*Kürbissuppe* mit Steirischem Kürbiskernöl CHF 9.50

### *Rotkraut- Rucola Salat*

Chinakohl, Rotkraut, Rucola, Speck und Pilze  
an einem Apfel- Balsamico- Dressing CHF 13.50

## Hauptspeisen

### *Wild Fondue Chinoise a discretion*

Reh-, Hirsch- und Wildfleisch, Rotkraut, Spätzli  
und glasierte Maroni, div.Saucen CHF 56.00

### *Wild Tischgrill a discretion*

Reh-, Hirsch-, Wildschwein, Speck, Raclettekäse, Kartoffeln,  
Zwiebeln, Pilze, Feigen, Baumnüsse, Silberzwiebeln,  
div. Saucen CHF 52.00

### *Wild Käsefondue a discretion*

Feigen, Pilze, Baumnüsse, Knobli, frische Kräuter CHF 34.00

### *Bündner Cordon bleu*

mit Reh, Bündnerfleisch, Bündner Bergkäse und Feigen,  
dazu Quark- Spätzli und Rotkraut CHF 38.50

## Dessert

Vermicelles mit Schlagrahm CHF 8.00/ 10.00

Vermicelles mit Meringue& Schlagrahm CHF 10.00/ 12.00

Coupe Nesselrode CHF 11.00/ 13.00

# Hüsli Karte

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>		CHF 8.00
mit Sonnenblumenkernen und Französischer oder Italienischer Salatsauce		
Menu Blattsalat		CHF 4.00
Schüssel Blattsalat	Pro Person	CHF 3.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>		CHF 12.50
Menu Nüsslisalat mit Speck und Ei		CHF 6.00
Schüssel Nüsslisalat mit Speck und Ei	Pro Person	CHF 5.50
<b>Weinsuppe</b>		
feiner Riesling x Silvaner Suppe mit Lauch		CHF 9.50
<b>Kürbis- Kartoffelcremesuppe</b>		
mit Steirischem Kürbiskernöl		CHF 9.50
<b>Boullion Suppe</b> mit Hausgemachten Flädli		CHF 6.50

# a discrétion Fondue

## Kronen-Fondue

Mit Lauch, Knobli, Speck und Prosecco verfeinert CHF 34.00

## Flüeler- „Huismischig“- Fondue

Echt Alpnach! Komponiert aus fünf hauseigenen feinsten Käsespezialitäten aus dem Hause Flüeler: Sbrinz, Parmino, Bergröseli- Chäs, Bergkäse Pilatus, Alpnacher Vacherin. Dieses Fondue ist **Laktosefrei**. CHF 30.00

## Flüeler- „Whiskey- Bier“- Fondue

Das aussergewöhnliche Fondue, dass mit Octomore Whiskey verfeinert wird. Dieses Spezielle Fondue wird mit einem Schuss Bier abgerundet. CHF 34.00

## Flüeler- „Trüffel“- Fondue

Flüeler- Huismischung inkl. Flüeler- Trüffelkäse und Trüffel CHF 36.00

## Wolfisberg-„Huismischung“- Natur- Fondue

Das Wolfisberg- Fondue wird aus vier Sorten rezentem Käse als Hausmischung der Dorfkäserei Wolfisberg in Alpnach hergestellt. CHF 30.00

## Tschifeler- Fondue

Der Tschifeler- Käse eignet sich für ein würziges Fondue. Zusammen mit drei weiteren Obwaldner Käsesorten ist das Tschifeler- Fondue komplett. CHF 32.00

### Jäger- Fondue

Mit Speck, Zwiebeln, Pilze und frischen Kräutern CHF 34.00

### Bündner- Fondue

Mit Steinpilze, Bündner Fleisch und Rohschinken verfeinert CHF 35.00

### Walliser- Fondue

Mit reichlich Knoblauch und frischen  
Tomatenwürfeln verfeinert CHF 34.00

### Luganer- Fondue

Mit getrockneter Tomaten, Basilikum und Grappa verfeinert CHF 34.00

### Diavolo- Fondue

Mit scharfer Salami, Chili, Knoblauch CHF 34.00

### Chef- Fondue

Mit Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln,  
mit Tequila verfeinert CHF 34.00

### Zwiebeln- Speck Fondue

Knobli, Zwiebeln, Speck, Birnel CHF 34.00

### Curry- Fondue

Orientalisches Curry mit zusätzlichen Früchten  
als Beilage Serviert CHF 34.00

Die Fondue- Variationen werden jeweils ab 2Personen und mit Brot und  
Kartoffeln serviert

Kinder unter 7 Jahren CHF 7.00

Kinder 7 bis 12 Jahren CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

# A discrétion Chinoise

## Fondue Chinoise, mit Boullion

Poulet-, Rind-, und Schweinefleisch

Champions, Essiggürkli, Silberzwiebeln, Maiskolben,

fünf hausgemachte Saucen,

Reis und Rösti Krokette

CHF 45.00

## Fondue Bourguignonne, mit Erdnuss- Öl

Poulet-, Rind-, und Schweinefleisch

Champions, Essiggürkli, Silberzwiebeln, Maiskolben,

fünf hausgemachte Saucen,

Reis und Rösti Krokette

CHF 46.00

Kinder unter 7 Jahren

CHF 7.00

Kinder 7 bis 12 Jahren

CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

# a discrétion Raclette/ Tischgrill

## Raclette- Plausch

Kartoffeln, Zwiebeln, Essiggurken, Maiskolben,  
Cherrytomaten, Peperoni,  
Champions und Speck

CHF 33.00

## Tischgrill- Plausch

Poulet-, Rind-, und Schweinefleisch  
Kartoffeln, Zwiebeln, Essiggurken, Maiskolben,  
Cherrytomaten, Peperoni, Champions und Speck,  
fünf Hausgemachte Saucen

CHF 42.00

Kinder unter 7 Jahren

CHF 7.00

Kinder 7 bis 12 Jahren

CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

# a discrétion Tatarenhut

## Tatarenhut- Plausch

Poulet-, Rind-, Lamm-, Schweinefleisch, Speck, Gemüse,  
fünf hausgemachte Saucen, Reis und Pommes

CHF 45.00

Kinder unter 7 Jahren  
Kinder 7 bis 12 Jahren

CHF 7.00  
CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

# a discrétion Pizzadom

## Pizza Plausch“ Piccolo“

Pizza Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speckwürfel, Peperoni, Champions, Zwiebeln, Oliven, Cherry Tomaten, Mais, Ananas, Chiliöl, Diverse Gewürze und eine Schüssel Salat

CHF 25.00

## Pizza Plausch“ Medio“

Pizza Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speckwürfel, Peperoni, Champions, Zwiebeln, Oliven, Cherry Tomaten, Mais, Ananas, Rohschinken, scharfe Salami, Thon, Cocktail Crevetten, Kapern, Chiliöl, Diverse Gewürze und eine Schüssel Salat

CHF 32.00

## Pizza Plausch“ Grande“

Pizza Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speckwürfel, Peperoni, Champions, Zwiebeln, Oliven, Cherry Tomaten, Mais, Ananas, Rohschinken, scharfe Salami, Thon, Cocktail Crevetten, Kapern, Gorgonzola, Lachs, Rucola, Chiliöl, Diverse Gewürze und eine Schüssel Salat

CHF 39.00

Den Pizzadom servieren wir jeweils ab 4 Personen

Kinder unter 7 Jahren

CHF 7.00

Kinder 7 bis 12 Jahren

CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.



# Magronen, Spaghetti & Chilli con Carne a discretion

## Äplermagronen aus dem Caquelon

Äplermagronen, Kartoffeln, Käse, Rahm,  
Röstzwiebeln, frisches Apfelmus

CHF 19.00

## Spaghetti- Plausch

mit 3 Sorten Sauce nach Wahl:

Tomaten- Basilikum- Sauce,

- Bolognese,

- Carbonara,

- Crème Fraiche- Tomatensauce

- Arrabiata,

- Pesto

- Gorgonzola- Sauce

- Pilzrahmsauce.

Mit knackigem Mischsalat

CHF 26.00

## Chilli con Carne aus dem Caquelon

mit Kartoffeln

CHF 19.00

Äplermagronen, Chilli con Carne und Spaghetti Plausch servieren wir jeweils ab  
4 Personen

Kinder unter 7 Jahren

CHF 7.00

Kinder 7 bis 12 Jahren

CHF 15.00

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.

# Dessert

## Coupe“ Kronen“

Vanilleglace mit Ananaswürfel und Chili- Ruhmsauce CHF 12.00

## Coupe“Cononel“

Zitronensorbet mit / ohne Vodka CHF 12.00/ 8.00

## Coupe“Alpnach“

Valilleglace mit „Nüsseler“ Schnapps CHF 8.00/ 12.00

## Zwetschgensorbet

mit / ohne Vieille Prune CHF 12.00/ 8.00

## Zimtgate mit Zwetschgenkompott

CHF 8.00/ 12.00

## Ämmitaler Meringues mit Schlagrahm

CHF 6.50/ 8.50

## Apfelhüechli mit Vanille und Zimtgate

CHF 12.00

## Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoherz

CHF 8.50

## Glace/ Sorbet

Vanille-

Zimt-

Schokolade-

Kaffeeglacé

Zitronen-

Zwetschgen-

Mangosorbet

CHF pro Kugel 3.50

Rahm

CHF 1.50

Alle Preise pro Person in CHF inkl. MwSt.