

Herzlich willkommen in unserem heimeligen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren herbstlichen Wildgerichten & regionalen Spezialitäten, welche sorgfältig ausgewählt wurden.

Unsere Küchenmannschaft blätterte in Grosi's Kochbuch, liess sich von der Landfrauenküche inspirieren und via Umfrage durften die Einheimischen ihre Lieblingsgerichte für die Alpnacher Dorfbeiz vorschlagen.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis – schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Schlüssel Alpnach Team mit Kathrin & Kari Langensand sowie Küchenchef Raphael Bitzi & Chef de Service Daniela Bergemann



Suscht Fondue?

Mit der Fondue-Suscht hat alles angefangen! Im November starten wir bereits mit der 6. Ausgabe...

Jetzt Plätze sichern...

Wenn draussen der Winter Einzug hält, bringen wir die Wärme in unsere gemütliche Suscht – und in Ihre Herzen!
Ein feines Glas Wein, ein knackiger Salat, dann ein währschaftes Fondue – und das alles in heimeliger Chalet-Atmosphäre.

Fondue-Suscht vom 15. November bis 21. Dezember 2018 Mittwoch bis Samstag: ab 18.00 Uhr / Sonntag: ab 17.00 Uhr oder auf Anfrage

www.fondue-suscht.ch



Suppen, Salate & so

Kleines Wildbratwürstchen

auf Rahmwirsing, mit Pommerysenfsauce

Schaumsuppe vom Muskatkürbis		12
mit hausgemachtem Mangosorbet		
Hausgemachte Wildkraftbrühe		14.50
mit Hirschravioli		
Nüsslisalat		14.50
mit Speck, Ei & gebratenen Kernser Edelpilzen,		
an Kürbiskernöl-Dressing		
Grüner Blattsalat		8
mit gerösteten Kernen & Croûtons		
Den Blattsalat servieren wir mit unserer Haus-Sauce -	-	
französisch oder italienisch.		
Carpaccio vom Reh	klein	15.50
mit Rucolasalat & mariniertem Alpnacher Sbrinz	gross	26.50



13.50

"Wilde" Hauptgänge

Der Klassiker: Damhirsch-Pfeffer aus Ennetbürgen	29.50
mit hausgemachten Quarkspätzli, Grossmutter's Rotkraut,	
Marroni, Rosenkohl, Safranapfel mit Preiselbeeren & Trauben	
Das Edle: Rosa gebratene Rehschnitzeli	37
mit Wildrahmsauce, hausgemachten Quarkspätzli,	
Grossmutter's Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,	
Safranapfel mit Preiselbeeren & Trauben	
Das Spezielle: Wildschweinroulade	34
auf Buchweizenrisotto, mit Kernser Edelpilzen,	
Grossmutter's Rotkraut & Kürbisperlen	
Das Wilde: Wildgeschnetzeltes mit Nüssen & Trauben	
auf hausgemachten Quarkspätzli, mit Käse überbacken	



Unser "wildes" Menü

"Wilde" Vorspeise

Rehcarpaccio mit mariniertem Alpnacher Sbrinz, einem Wildbratwürstchen, Rucolasalat & einem Hirschravioli

Rosa gebratene Rehschnitzeli

mit Wildrahmsauce, hausgemachten Quarkspätzli, Grossmutter's Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Safranapfel mit Preiselbeeren & Trauben

Cassis-Butter-Sorbet mit Portweinfeigen

3-Gang Menü 62.-

Der Küchenchef empfiehlt – äs hed solang's hed!

Hirsch aus einheimischer Jagd – unser Servicepersonal informiert
Sie gerne über unser aktuelles Angebot!

Auf Reservation: Rehrücken auf Wildplatte

Richtpreis 65.-

mit hausgemachtem Kürbissüppchen als Einstieg Ab 2 Personen auf Reservation (041 670 17 57) und nach Verfügbarkeit



Vegi & Fisch

Spätzlipfanne	24.50
mit Rosenkohl, Kürbis, getrockneten Tomaten,	
gebratenen Pilzen, Rahm & Käse	
"Wilder" Teller	27
mit hausgemachten Quarkspätzli an Pilzrahmsauce,	
Grossmutter's Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,	
Safranapfel mit Preiselbeeren & Trauben	
Pilzravioli von Pastarazzi aus Sarnen	29.50
mit sautierten Kernser Edelpilzen, Nussbutter,	
Salbei & Alpnacher Sbrinz	
Frische Vierwaldstättersee-Felchenfilets "Grenobler-Art"	34.50
vom Fischer-Kari aus Ennetbürgen, mit Kapern & Zitronen,	
dazu Salzkartoffeln & Blattspinat	
Hausgemachte Forellenknusperli	30.50
an hausgemachter Tartarsauce,	
mit Salzkartoffeln & saisonalem Gemüse	



Alpnacher Lieblingsgerichte

Goldgelb gebratenes Schweins-Cordon-Bleu	29
mit Schinken & Obwaldner Käse,	
dazu Pommes-Frites & frisches Gemüse	
Kalbs- oder Bauernbratwurst	21
an kräftiger Zwiebelsauce,	
mit hausgemachter Butterrösti	
"Schnipo"	25.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites &	
saisonalem Gemüse	
Chässchnitte	
Original Obwaldner Bratkäse in der Bratpfanne geschmolzen,	
auf geröstetem Brot	14.50
mit Spiegelei	16.50



Hausspezialitäten auf Reservation, ab 4 Personen

Winzer Fondue 49.-

Fleischfondue gekocht in Waadtländer Chasselas, à discretion mit etwas Bouillon & Kräutern verfeinert.

Wir servieren Ihnen einheimisches Kalb-,

Rind- & Schweinefleisch, dazu eine Gemüsebeilage

& wahlweise Reis oder Pommes-Frites.

Obwaldner Hindersi-Magronä 25.-

im Chessi serviert, mit frischen Äpfelschnitzli à discretion

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Reservation!



Desserts

Vermicelles	
mit Meringue & Rahm	10.50
mit Meringue, Vanille-Glace & Rahm	13.50
Cassis-Butter-Sorbet mit Portweinfeigen	13.50
Marroni-Zwetschgen-Duo	12.50
Marroni Cheesecake & Zwetschgensorbet	
Schoggi-Trio	8.50
Schoggikuchen, Praline & «chli huisgmachti Tafelschoggi»	
liskafe	9.50
Café-Glace mit Rahm garniert & ein wenig Espresso getränkt	
Summergwitter	11.50
Vanille-Glace mit Schokoladensauce	
Amici vom Guber	11.50
Stracciatella- & Tiramisu-Glace, mit Rahm & Früchten garniert	
Dr Suworow	12.50
Zitronen-Sorbet mit Vodka	
lch mag niid me	5.50
Lassen Sie sich überraschen	



Unsere hausgemachten Glacesorten

Cassis-Butter-Sorbet Pro Kugel

Mangosorbet Rahmzuschlag 1.50

4.-

3.40

1.50

Unsere Glacesorten







Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Wir verwenden nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz; allfällige Ausnahmen sind deklariert*. Für die Kreationen in dieser Karte durften wir auf die Unterstützung von folgenden Partnern zählen:

Fleisch:

- Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
- Metzger Gabriel, Wolfenschiessen
- Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen
 - * Reh/Hirsch/Wildschwein: Deutschland/Österreich

Fisch:

- Fischhuus Mühletal & Fischzucht, Ennetmoos
- "Fischer Kari", Fischerei Seehuisli, Kari Frank, Ennetbürgen
- Fideco AG, Murten

Ravioli:

- PASTARAZZI GmbH, Sarnen

Käse:

- Parmino Käserei Flüeler, Alpnach
- Dorfchäsi Wolfisberg, Alpnach
- Seiler Käserei, Sarnen
- Familie Andreas Gasser, Alp Langenmatt, Alpnach
- Familie Markus Albert, Alp Lütholdsmatt, Alpnach
- Familie Wallimann Äschi, Alp Chretzen, Alpnach

Eier:

- Familie Frunz, Kägiswil

Brot:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Burgholz, Familie Aufdermauer, Kerns

Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.-.

Abgabe und Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Abgabe und Verkauf von Spirituosen an Personen unter 18 Jahren ist verboten. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Preisreduktion für kleine Portionen:

bis CHF 30.- minus CHF 2.- / ab CHF 30.- minus CHF 4.-

