



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Herzlich willkommen in
unserem heimeligen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren saisonalen Rezepten
und 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 Jérôme Arnheiter &
Chef de Service Tiziana Degelo & Christian Beck

Durchgehend warme Küche
von 11.30 bis 21.00 Uhr

von 13.30 bis 18.00 Uhr
mit kleinerer Karte

DI-FR von 11.30 bis 12.30 Uhr mit
zwei Mittagsmenüs & Empfehlungen



Ein Blick in unsere begehbare «Wyrtrine»
lohnt sich immer...



Suchen Sie sich Ihren Wein selbstständig aus und bringen Sie
Ihre Flasche der Begierde einfach mit an den Tisch zurück.
Wenn Sie einen Tipp wünschen, hilft Ihnen
unser Serviceteam gerne weiter.

Zum Wohl!



**Lust auf ein kulinarisches Erlebnis?
Überraschung gefällig?**

Dann probieren Sie unser
Schlüssel-Überraschungsmenü!

Unsere Küchencrew stellt Ihnen gerne
ein Überraschungsmenü zusammen.

Wählen Sie einfach, ob Sie 4, 5
oder 6 Gänge geniessen möchten.

4-Gang-Menü 75.- pro Person

5-Gang-Menü 86.- pro Person

6-Gang-Menü 97.- pro Person

Ab 2 Personen.

Bestellung bis 20.00 Uhr möglich.



Suppen, Salate & so

Weisse Spargelcrèmesuppe 13.50

begleitet von zwei hausgemachten, dreifarbigen Agnolotti
gefüllt mit Frischkäse & Spargeln

Bunter Frühlingssalat 11.50

mit Spargeln, frischen Erdbeeren & Croûtons
an französischem Hausdressing

Schüttelsalat im Weckglas 8.50

mit knusprigen Croûtons
an französischem Hausdressing

Schweizer Rindstatar klein 21.50

mit Briochetoast & Butter serviert,
dazu ein kleines Salatbouquet im Gurkenring &
Crostini mit leicht gebackenem Chälärugeli
→ Wählen Sie: mild, medium oder feurig.

gross 32.-

Gerne mit Cognac oder Whisky? 3.50



Unsere Frühlingskarte

Grüne & weisse Spargeln	gross	27.50
an Sauce Hollandaise	klein	17.-
mit einer Portion Obwaldner Rohschinken	Aufpreis	8.50

Kalbshalssteak		39.50
24 Stunden sous-vide gegart, an Kräuterbutterjus begleitet von Aarerrisotto & grünen Spargeln		

Schweinsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste überbacken		38.-
an hausgemachtem Kalbsjus, serviert mit Mascarpone Bramatapolenta & Bohnenbündeli		

Clubsandwich mit Truthahnschnitzel		28.50
(aus Wilen am Sarnersee) belegt mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken & Zwiebeln, an Cocktailsauce, verfeinert mit Cognac, dazu eine Portion Pommes-Frites		



Cordon-Bleu

Täschfeissi Giswiler

Schweins-Cordon-Bleu mit Speck,
Zwiebeln & Giswilerstock-Käse

Zum Cordon-Bleu
servieren wir knusprige
Pommes-Frites & schenken
Ihnen zum Start einen
Schüttelsalat.

37.50

Frühlingsgfiihligi Sachsler

Schweins-Cordon-Bleu mit Bärlauchpesto,
Schinken & Seiler Raclettekäse

35.-

Alpchäsigi Alpnacher

Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken & Chretzen-Alpkäse

34.-

Keniglichi Stanser

500g Königs Cordon-Bleu vom Schwein,
mit Schinken & Chretzen-Alpkäse

47.50

Lust auf saisonales Gemüse zum
Cordon-Bleu? CHF 5.50



Vegi & Fisch

Aarerrisotto	29.-
mit Spargeln & paniertem Tomme	
Hausgemachte Forellenknusperli	33.-
im Weissweinteig, mit Tartarsauce, Frühlingsgemüse & Pommes-Frites	

Alpnacher Lieblingsgerichte

„Schnipo“	26.-
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes-Frites & Frühlingsgemüse	

Chässchnitte

Original Seiler Raclettekäse	
in der Bratpfanne geschmolzen,	
auf geröstetem Brot	16.50
auf geröstetem Brot, mit Spiegelei	18.50
auf geröstetem Brot, mit Speck & Spiegelei	21.-



Ein Tipp:
Probieren Sie unser
aktuelles «Lehrlingsdessert»!

Dessert

Oreo-Cheesecake	12.50
Coupe Romanoff mit Vanille-Glace, marinierten Erdbeeren & Rahm	12.50
Handgerührtes Iiskafe Café-Glace mit Rahm & Espresso gerührt, mit Früchten & Rahm garniert	10.50
Kleines Summergwitter Vanille-Glace mit Schokoladensauce & Rahm	8.50
Schoggi Hoch³ Choco-Brownies Glace, Chocolat Blanc Croquant Glace & Tiramisu Rahmglace, mit Rahm & Früchten garniert	11.50
Inselträume Mango-Passionsfrucht Sorbet gespritzt mit Aperol & Prosecco	8.90
Hühnerbach Eiercognac Rahmglace mit Rahmtupf & Barmettler Eierkirsch	8.90

Unsere hausgemachte Glacesorte

„Schoggi-Glace“ mit Olivenöl verfeinert	Pro Kugel	4.40
	Rahmzuschlag	1.50



Unsere Glacesorten von Emmi



Erdbeer



Choco-Brownies



Eiercognac



Caramel



Chocolat Blanc
Croquant



Sorbet Mango
Passionsfrucht



Tiramisù



Noisettes-
Caramel-
Croquant



Ice Coffee



Vanille

Pro Kugel inkl. Garnitur 3.60
Rahmzuschlag 1.50



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
- Genossenschaft Fleischhuis / Fleischhuis Obwalden AG
- Familie von Deschwanden, Kerns
- Familie Limacher, Alpnach

Fisch:

- Fischhuus Mühletal, Willisau
- Fischzucht Eimatt, Ennetmoos
- Fideco, Murten
- Fischerei Frank, Ennetbürgen

Käse:

- Parmino Käserei Flüeler, Alpnach
- Seiler Käserei, Giswil
- Molkerei-Käserei Schnider, Giswil
- Familie Albert, Alp Lütholdsmatt, Alpnach
- Familie Wallimann, Alp Chretzen, Alpnach
- Familie Odermatt, Meierskählen, Stans

Eier:

- Familie Frunz, Kägiswil

Brot:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Tschifeler Mehl, Alpnach
- Familie Aufdermauer, Burgholz, 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.-

Beilagenänderungen sind für einen Aufpreis von CHF 2.50 möglich.

