

## frutt Titschli Abendkarte

### Vorspeisen

Obwaldener Plättli mit Essiggemüse	1 Person	24
	2 Personen	34
Salsiz aus dem Muothatal		16
Randencarpaccio mit Bergmattsbrinz und Pinienkernen		14
Dallenwiler Ziegenkäsepraline mit Pilzen und buntem Salat		16

### Salate

Die grüne Frutt		10
Die bunte Frutt		13
Nüsslisalat mit Pilzen, Nüssen und Trauben		21
zur Wahl Himbeer-Walnuss, French und Italienisches Dressing, Essig und Öl		

### Suppen

Schweizer Gerstensuppe		14
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl		10
Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen		12

### Zwischengänge

Wurst-Käsesalat mit Garnitur		16
Melchtaler Black Angus Rinds-Hacktätschli mit Pommes frites und gemischtem Salat		28

**Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.**

## Pasta Gerichte

### Kernser Pasta

mit Kürbis, Ingwer, Rucola 	19
mit Truthahnbrust, Tomaten, Rucola	21
mit Rindsfiletstreifen, Paprika, Sbrinz	25
mit Lachswürfeln, Gemüsestreifen, Chili	29
mit Melchtaler Black Angus Rindsgehacktem	30

## Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust mit buntem Gemüse	26
Rehpfeffer mit Knöpfli, Champignons, Perlzwiebeln und Preiselbeerbirne	38
Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter und Bohnenragout	43
Bodenseezander mit Wurzelrahmgemüse	28

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl:  
Knöpfli, Kartoffelgratin, Pasta, Reis oder Pommes frites.

## Vegetarische Gerichte

Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir gerne eine Auswahl an weiteren Gerichten aus unserer Zusatzkarte an.

## Dessert

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Ennetmoser Eierkirsch	14
Obwaldner Nusstorte	9
Zwetschgenstrudel mit Walnussglace	12
Zweierlei Schokoladenmousse mit Orangen-Rumkompott und Zimtglace	12

**Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8% MwSt.**