

frutt Titschli Mittagskarte / *Lunch Menu*

Vorspeisen / *Starters*

Obwaldener Plättli mit Essiggemüse <i>Obwalden platter and pickles</i>	1 Person / <i>1 person</i>	24
	2 Personen / <i>2 persons</i>	34
Salsiz aus dem Muotathal <i>Salzis from Muotathal</i>		16
Randencarpaccio mit Bergmattsbrinz und Pinienkernen <i>Beetroot carpaccio with Sbrinz from Bergmatt and pine nuts</i>		14

Salate / *Salads*

Die grüne Frutt <i>Green salad</i>		10
Die bunte Frutt <i>Mixed salad</i>		13
Nüsslisalat mit Pilzen, Nüssen und Trauben <i>Lamb's lettuce with mushrooms, nuts and grapes</i>		21
zur Wahl Himbeer-Walnuss, French und Italienisches Dressing, Essig und Öl <i>For option raspberry-walnut, French and Italian dressing, vinegar and oil</i>		

Suppen / *Soups*

Schweizer Gerstensuppe <i>Swiss barley soup</i>		14
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin cream soup with kernels and oil</i>		10
Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen <i>Beef broth with sherry and vegetable stripes</i>		12

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

Zwischengänge / *Intermediate courses*

Wurst-Käsesalat mit Garnitur <i>Sausage-cheese salad</i>	16
Melchthaler Black Angus Rinds-Hacktätschli mit Pommes frites und gemischtem Salat <i>Black Angus beef meat ball from Melchtal with French fries and mixed salad</i>	28

Hauptgänge / *Main courses*

Kernser Pasta

Pasta from Kerns

mit Kürbis, Ingwer, Rucola <i>with pumpkin, ginger, rocket salad</i>	19
mit Truthahnbrust, Tomaten, Rucola <i>with turkey breast, tomatoes, rocket salad</i>	21
mit Rindsfiletstreifen, Paprika, Sbrinz <i>with Beef tenderloin strips, peppers, Sbrinz</i>	25
mit Lachswürfeln, Gemüsestreifen, Chili <i>with salmon cubes, vegetable stripes, chili</i>	29
mit Melchtaler Black Angus Gehacktem <i>with minced Black Angus beef from Melchtal</i>	30
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterris und buntem Gemüse <i>Fried chicken breast with herb rice and mixed vegetables</i>	26
Rehpfeffer mit Knöpfli, Champignons, Perlzwiebeln und Preiselbeerbirne <i>Jugged venison with knoepfli, mushrooms, pearl onions and cranberry pear</i>	38
Argentinisches Entrecôte mit Kräuterbutter und Bohnenragout <i>Argentinian entrecote with herb butter and bean ragout</i>	43
Bodenseeazander mit Wurzelrahmgemüse <i>Lake Constance zander with creamy root vegetables</i>	28

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

For our vegetarian guests we offer a selection of other dishes from our additional menu.

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

Dessert

Vermicelles mit Vanilleglace und Ennetmoser Eierkirsch <i>Chestnut vermicelles with vanilla ice cream and egg liqueur from Ennetmoos</i>	14
Vermicelles mit Meringue <i>Chestnut vermicelles with Meringues</i>	10
Obwalder Nusstorte <i>Nut cake from Obwalden</i>	9
Zwetschgenstrudel mit Walnussglace <i>Plum strudel with walnut ice cream</i>	12
Tageswähe <i>Tart of the day</i>	7
Tageswähe mit Rahm <i>Tart of the day with whipped cream</i>	8

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