

HOTEL
Spatz



SALATE & VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	12.50
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei / mit Speck	10.50 / 12.50
Wildterriner mit Selleriesalat und Baumnüssen	13.50
Käse Crème brûlée mit Wildsauschnen und Feigenkonfitüre	16.50

TATAR

	72 g / 144 g
Handgeschnittenes und würziges Rindstatar serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter	22.50 / 34.00
Handgeschnittenes Reh-Tatar mit Pommery-Senf, karamellisierten Marroni, Äpfel und Johannisbeer-Gelée	24.00 / 36.00

SUPPEN

Tagessuppe	10.50
------------	-------

FLEISCHLOS

Spinat-Kräuter-Gersotto mit Radisli und frischem Bergkäse	24.50
Herbst-Teller Obergrund mit allem was der Herbst uns bietet	25.00
Herbst-Pastetli mit Steinpilzwildrahmsauce und allen Wildbeilagen	28.50



WILDGERICHTE

Hausgebeizter Gämspfeffer «Jägerart»	29.50
Hirsch Entrecôte ** mit Steinpilzwildrahmsauce	39.00
Rosa grilliertes Rehrückenfilet ** fein aufgeschnitten an Wildrahmsauce mit Apfelwürfeln und Calvados	46.50
Jagd-Trio ** mit Médailles vom Hirsch, Reh und Bison dazu Wildrahm- und Blaubeersauce	46.50

UNSERE WILDBEILAGEN

Zu unseren Wildgerichten servieren wir unsere liebevoll hausgemachten Beilagen.

Ennetmooser Strausseneier-Spätzli – exklusiv nur bei uns!

Rotkraut, glasierte Kastanien, Rosenkohl, Vanille-Apfel mit selbstgemachter Preiselbeerkonfi, Rotweinbirne und Trauben.

Alle mit ** bezeichneten Gerichte von unserem Holzkohलगrill!

Der Stolz der Köche – alle Wildsaucen basieren auf unserem stundenlang reduzierten Wildfond.



HET ME GÄRN

Schweins Cordon-bleu mit Schinken, Nidwaldner Bratkäse, Gemüse und einer Beilage nach Wahl 29.50

Kalbs Cordon-bleu mit Schinken, Nidwaldner Bratkäse, Gemüse und einer Beilage nach Wahl 39.50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl 45.00

BURGER

Black Angus Burger Obergrund 29.50
Knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurke, Salat, Tomate, geräucherte Obergrundsauce in einem Ciabattabrötchen, dazu eine Beilage nach Wahl

Black Bun Fish Burger 24.50
Lachs, Salatgurke, frischer Dill, Salat und Tatarsauce, dazu eine Beilage nach Wahl

Avocado Lachs Burger (brotlos) 29.50
Geräucherter Lachs, frischer Spinat, Salatgurke, Charlotten, Sesam, Jogurt-Gurkendill Sauce, dazu eine Beilage nach Wahl



Von unserem Holzkohlegrill

THE BIG GREEN EGG

der Grill von dem alle reden befeuert mit Napf Holzkohle aus der Köhlerei Romoos

	180 g	250 g	350 g	je 100 g Zuschlag
Pouletbrust	26.00	30.00	39.00	9.00
Schweinssteak	25.00	29.00	37.00	8.00
Kalbssteak	35.00	46.00	62.00	16.00
Rinds Rib Eye Steak	28.00	36.00	47.00	11.00
Rindsfilet	36.00	47.00	64.00	17.00
Bison	38.00	49.00	67.00	18.00

«Spareribs»

In Guinness und frischen Kräutern marinierte Spareribs mit Honigglasur (mit Knochen)	ca. 400 g	29.00
	ca. 600 g	39.00

Zum Fleisch servieren wir unsere hausgemachten Saucen.

Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Farmer Fries
- Bratkartoffeln
- Langkorn Reis
- frische Tagliatelle mit Butter
- frisches Herbstgemüse



alle Preise CHF inkl. MwSt.

Von unserem heissen

GOTTHARD GRANIT STEIN

Sie nehmen das Zepter selbst in die Hand und braten das Fleisch nach Ihrem Gusto am Tisch

	180 g	250 g	350 g	je 100 g Zuschlag
Pouletbrust	19.00	23.00	32.00	9.00
Schweinssteak	18.00	22.00	30.00	8.00
Lammracks	27.00	35.00	46.00	11.00
Hirschfilet	29.00	37.00	50.00	13.00
Rinds Entrecôte	28.00	36.00	48.00	12.00
Bison	31.00	42.00	60.00	18.00

Mixed Grill 300 g pro Person 42.00
Hirsch, Rind, Lamm, Schwein, Poulet

Zum Fleisch servieren wir unsere hausgemachten Saucen.

Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Farmer Fries
- Bratkartoffeln
- Langkorn Reis
- frische Tagliatelle mit Butter
- frisches Herbstgemüse



alle Preise CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Maroccan Pastilla mit Marroni-Mousse, Double cream
und gerösteten Mandeln 12.50

Café «Obergrund»

Espresso mit Vanilleglace, Amaretto und Rahm 9.00

Warmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleglace, Rahm und Früchten garniert 12.50

Unsere Auswahl von «Aeschi-Glace» pro Kugel 4.00

Glace: Erdbeer, Vanille, Kaffee, Schoggi, Baumnuss

Sorbet: Zitronen

... mit unserer hausgemachten Schokoladensauce 1.50

... mit einer Portion Schlagrahm 1.50

UNSERE ZUTATEN

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



HERKUNFT

Unser Fleisch stammt vorwiegend aus Ur-Kantonen, CH

Ausnahmen: Bison: Nordamerika – Lamm: Neuseeland – Rindsfilet: Südamerika

Alles Wild Österreich / CH

GARSTUFEN

BLEU rare <i>stark blutig</i> 37-42° 	SAIGNANT medium rare <i>blutig</i> 42-47° 	MEDIUM medium <i>rosa</i> 47-52° 	à POINT medium well <i>1/3 rosa</i> 52-57° 	BIEN CUIT well done <i>durchgebraten</i> 65° 
---	--	---	---	---



alle Preise CHF inkl. MwSt.