

HOTEL
Spatz



SALATE & VORSPEISEN

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat «Obergrund»	12.50
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei / mit Speck	10.50 / 12.50
Sautierte Hühnerleberli mit Zwiebelkompott und Portwein	14.50
«Obergrund Aperoplatte» für 2 Personen Oliven Grissini, Trockenfleisch, Salami und Käse	27.00

TATAR

	72 g / 144 g
Handgeschnittenes und würziges Rindstatar serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter	22.50 / 34.00

SUPPEN

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

FLEISCHLOS

Hirsekügeln mit Rahmpilzen	22.50
Steinpilz-Eblysotto und Trüffelöl	24.50



HET ME GÄRN

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

Obergrund Cordon-bleu vom Schwein mit Bündnerfleisch, Nidwaldner Bratkäse und Zwiebeln Gemüse und einer Beilage nach Wahl 32.50

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 42.00

Geräuchertes Schweinskotelett (ca. 300 g) am Knochen gereift Gemüse und einer Beilage nach Wahl 36.50

BURGER

Black Angus Burger Obergrund 29.50
Knuspriger Speck, karamellierte 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



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
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	27.00
	ca. 800 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 Gemüse



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
Rinds Entrecôte	28.00	36.00	48.00	12.00
Bison	31.00	42.00	60.00	18.00

Mixed Grill 300 g
Rind, Bison, Schwein, Poulet

pro Person 42.00

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 Gemüse



alle Preise CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Café «Obergrund»

Espresso mit Vanilleglace, Amaretto und Rahm 9.00

Warmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleglace, Rahm und Früchten garniert 12.50

Süsse Polenta

in Haselnusskruste gebraten mit Zwetschgen in Portwein 13.50

Unsere Auswahl von «Aeschi-Glace»

pro Kugel 4.00

Glace: Erdbeer, Vanille, Kaffee, Schoggi, Banane

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 – Rindsfilet: Südamerika

GARSTUFEN

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

