

HOTEL
Spatz

RESTAURANT
OBERGRUND
L U Z E R N



SALATE & VORSPEISEN

| | |
|--|---------------|
| Bunter Blattsalat | 9.50 |
| Gemischter Salat mit Sprossen | 12.50 |
| Grillierte Wassermelone vom Holzkohlegrill Feta Käse, Rucola, Portwein-Balsamico Dressing | 14.50 / 22.50 |
| Birnensalat mit Walnüssen und frischem Spinat an einer iberischen Vinaigrette | 10.50 / 18.50 |

OBERGRUND SALATSCHÜSSELN

Gemischte Salatschüssel garniert mit Früchten und Croûtons
wahlweise mit:

| | |
|---|----------------------------|
| marinierten und gebratenen Pouletstreifen | klein 19.50 gross 26.50 |
| Rösti-Taschen mit Frischkäse gefüllt | klein 18.50 gross 25.50 |
| Egli Fischknusperli und Tatarsauce | klein 19.50 gross 26.50 |
| gebackene Crevetten | klein 19.50 gross 26.50 |
| Büffelmozzarella und Thunfisch | klein 18.50 gross 25.50 |



TATAR

| | |
|---|---------------|
| | 72 g / 144 g |
| Handgeschnittenes und würziges Rindstatar serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter | 22.50 / 34.00 |
| Handgeschnittenes Lachstatar mit Meerrettich Mousse und Toastbrot | 19.50 / 31.00 |
| Duo vom Rinds und Lachstatar | 21.50 / 32.50 |

SUPPEN

| | |
|------------|-------|
| Tagessuppe | 10.50 |
|------------|-------|

AUS DEM WASSER

| | |
|--|-------|
| Grilliertes Lachsfilet auf einem frischen Blattspinatnest umrundet mit Salzkartoffeln | 34.50 |
|--|-------|

FLEISCHLOS

| | |
|---|-------|
| Spinat-Kräuter-Gersotto mit Radisli und frischem Bergkäse | 24.50 |
| Frische Tagliatelle an pikanter Sauce und Peperoncini-Crumble | 24.50 |



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, 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

Red Bun Beef Burger 24.50
Rindfleisch, Zwiebeln, Essiggurke, Salat Tomate, geräucherte Sauce, 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 |

Obergrund Bratwurst (Kalb/Schwein) 200g 14.50

«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 5 hausgemachten Saucen:

- Kräuterbutter mit frischen Kräutern
- American BBQ-Sauce
- Currymayonnaise
- Himbeer-Vodka BBQ Sauce
- Ingwer-Gin BBQ Sauce

Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Farmer Fries
- Bratkartoffeln
- Langkorn Reis
- frische Tagliatelle mit Butter
- Rucola-Tomatensalat an einer Vinaigrette
- frisches Sommergemüse (wechselnd)
- als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Portion 10.50



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 | 47.00 | 12.00 |
| Rinds Entrecôte | 29.00 | 37.00 | 50.00 | 13.00 |
| Bison | 31.00 | 42.00 | 60.00 | 18.00 |

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

Zum Fleisch servieren wir unsere 5 hausgemachten Saucen:

- Kräuterbutter mit frischen Kräutern
- American BBQ-Sauce
- Currymayonnaise
- Himbeer-Vodka BBQ Sauce
- Ingwer-Gin BBQ Sauce

Beilagen zur Auswahl Portion 5.00

- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Farmer Fries
- Bratkartoffeln
- Langkorn Reis
- frische Tagliatelle mit Butter
- Rucola-Tomatensalat an einer Vinaigrette
- frisches Sommergemüse (wechselnd)
- als Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Portion 10.50



alle Preise CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Zitronen Quark Mousse mit weisser Schokolade
und frischer Minze, kandierte Zitrone 10.50

Café «Obergrund»
Espresso mit Vanilleglace, Amaretto und Rahm 9.00

Warmes Schokoladenküchlein 12.50
mit Vanilleglace, Rahm und Früchten garniert

Unsere Auswahl von «Aeschi-Glace» pro Kugel 4.00

Glace: **Vanille, Kaffee, Schoggi**

Sorbet: **Erdbeer, 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: NZL – Rindsfilet: Südamerika

Lachs: NOR – Crevetten: VIET

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° |



alle Preise CHF inkl. MwSt.