

stieffels



DI 14.11.

MENÜ 1

Hirschkopfbäggli mit Rotkraut
Quarkspätzli und Rosenkohl

MENÜ 2

Spätzlipfanne mit Steinpilzen

DO 16.11.

MENÜ 1

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Gemüsereis und Creme Fraiche

MENÜ 2

Tofugeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Gemüsereis und Creme fraiche

MI 15.11.

MENÜ 1

Tafelspitz von der «Holzenzucht»
in Ennetbürgen mit Bouillongemüse
und Meerrettich

MENÜ 2

Geräucherter Ricotta von «Toni
Odermatt» aus Stans mit Bouillon-
gemüse und Meerrettich

FR 17.11.

MENÜ 1

Schweinsschnitzel mit Bayrischem
Kartoffelsalat und Preiselbeeren

MENÜ 2

Thomes mit Bayrischem Kartoffel-
salat und Preiselbeeren

Menü 1 CHF 23.-

Menü 2 CHF 21.-

inkl. Suppe oder Salat

Alle Preise in CHF inkl. MWSt

Fleisch CH

stieffels



VORSPEISEN

RINDSTATAR von „Holzen“
Katsuobushi / Wasabi / Pilzpulver
25

Gebeizter LACHS
Meerrettich / Radisli-Apfelsalat
23

KÜRBISSUPPE
mit seiner Einlage
12

HAUPTSPEISEN

WIRSING CAPUNS
Trüffel / Belperknolle
Steinpilze
36

Pochierter KABELJAU
Safranschaum / Spitzkohl
Kartoffelgaletten
39

HIRSCHSCHULTER 48h geschmort aus
dem schönen «Prättigau»
Rotkraut / Wildgarnituren
Quarkspätzli
38

ABSCHLUSS

KÄSE-Auswahl
aus dem «Chäs Chäller» Luzern
16

TARTE TATIN mit Vanilleeis
16

FRIANDISE aus der Box
2.50