



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Herzlich willkommen in
unserem heimeligen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren saisonalen Rezepten
und regionalen Spezialitäten, welche sorgfältig
ausgewählt wurden.

Unsere Küchenmannschaft blätterte in Grosi's Kochbuch,
liess sich von der Landfrauenküche inspirieren und via
Umfrage durften die Einheimischen ihre Lieblingsgerichte
für die Alpnacher Dorfbeiz vorschlagen.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis –
schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Schlüssel Alpnach Team
mit Kathrin & Kari Langensand
sowie Küchenchef Raphael Bitzi &
Chef de Service Daniela Bergemann



Suppen, Salate & so

Pastinakencrèmesuppe	14.50
mit hausgeräucherten Pouletstreifen	
Petersilienschaumsuppe	10.50
mit hausgemachter Sauerrahm-Safran-Glace	
Nüsslisalat	14.50
mit Ei & gebratenen Kernser Edelpilzen	
Winterlicher Blattsalat	9.-
mit Nüssen, Orangen & Dallenwiler Geisskäse	
Kalbstatar	klein 21.50
mit Obwaldner Sbrinz, Olivenöl, Grapefruit & Rucola	
	gross 30.50
Markbein vom Rind	18.50
gebacken im Ofen mit Brioche & Zwiebelconfit	



„Alte Rezepte – frische Ideen“

Grosi's Hacktätschli vom Obwaldner Kalb 29.50
an grüner Pfefferrahmsauce,
mit Pommes Dauphine & Wintergemüse

Duo vom Lamm* 43.50
Lammrückenfilet & -racks mit Pommery-Senf-Kruste,
Bäckerinnen-Kartoffeln & Federkohl-Randen-Gemüse

Schweizer Pouletbrust Suprême 33.-
mit Jus, dazu Prosecco-Kräuterrisotto & gebackene Randen

Der Küchenchef empfiehlt – äs hed solang's hed!

Frische Kalbsleberli 29.50
mit hausgemachter Rösti & frischem Gemüse



Vegi & Fisch

Pilzravioli von Pastarazzi aus Sarnen	29.50
mit Paprikaschaum & gehobeltem Alpnacher Alpkäse	
Vegi-Rösti-Pfännli	19.50
mit Gemüse & Pilzrahmsauce	
Pochiertes Ennetmooser Saiblingsfilet	36.50
mit Pernod-Kerbelschaum, Wildreis & Federkohl	
Hausgemachte Forellenknusperli mit Tartarsauce	30.50
mit Salzkartoffeln oder Wildreis, dazu buntes Gemüse	



Alpnacher Lieblingsgerichte

Goldgelb gebratenes Schweins-Cordon-Bleu	29.-
mit Schinken & Obwaldner Käse, dazu Pommes-Frites & frisches Gemüse	
Kalbs- oder Bauern-Bratwurst	21.-
an kräftiger Zwiebelsauce, mit hausgemachter Butter-Rösti	
„Schnipo“	25.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites & saisonaalem Gemüse	
Chässchnitte	
Original Obwaldner Bratkäse in der Bratpfanne geschmolzen, auf geröstetem Brot	14.50
auf geröstetem Brot, mit Spiegelei	16.50



Unser Winter-Menü

Petersilienschaumsuppe

mit geräuchertem Forellenfilet

9.50

Lauwarme Pouletbrust

auf Safran-Orangen-Risotto

12.50

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel

mit Cognac-Rahmsauce, Pappardelle & Wintergemüse

37.50

„Belle-Hélène Version 2.0“

13.50

4-Gang Menü zum Spezialpreis von 66.-

Passende Weinempfehlung zu den ersten zwei Gängen

Landenberg Blanc de Noir 2017, Krummenacher, Kägiswil OW

75cl, 49.-

Passende Weinempfehlung zum Hauptgang

Tellner Regent Barrique 2015, Krummenacher, Kägiswil OW

75cl, 53.-



Dessert

Marroni-Mille-Feuille mit Quitten	10.50
Brischtner Birä Dörrbirnen mit Rotwein & Zimt, dazu Vanille-Glace	13.50
Schoggi-Trio Schoggikuchen, Praline & «chli huisgmachtli Tafelschoggi»	8.50
liskafe Café-Glace mit Rahm garniert & ein wenig Espresso getränkt	9.50
Summergwitter Vanille-Glace mit Schokoladensauce	11.50
Amici vom Guber Stracciatella- & Tiramisu-Glace, mit Rahm & Früchten garniert	11.50
Dr Suworow Zitronen-Sorbet mit Vodka	12.50
Ich mag niid me Lassen Sie sich überraschen...	5.50



Unsere hausgemachten Glacesorten

Cassis-Butter-Sorbet

Pro Kugel

4.-

Birnensorbet

Rahmzuschlag

1.50

Unsere Glacesorten



Erdbeer-Joghurt-Sorbet



Vanille



Stracciatella



Schokolade



Tiramisu



Café



Caramello



Zitronen-Sorbet



Holunder

Pro Kugel

3.40

Rahmzuschlag

1.50



Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Wir verwenden nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz; allfällige Ausnahmen sind deklariert*. Für die Kreationen in dieser Karte durften wir auf die Unterstützung von folgenden Partnern zählen:

Fleisch:

- Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
 - Metzger Gabriel, Wolfenschiessen
 - Fideco AG, Murten
- * Herkunft Lamm: England/Wales (hormonfrei)

Fisch:

- Fischhuus Mühletal & Fischzucht, Ennetmoos
- Fideco AG, Murten

Käse:

- Parmino Käserei Flüeler, Alpnach
- Dorfchäsi Wolfisberg, Alpnach
- Seiler Käserei, Sarnen
- Odermatt Käserei, Dallenwil
- Familie Andreas Gasser, Alp Langenmatt, Alpnach
- Familie Markus Albert, Alp Lütholdsmatt, Alpnach
- Familie Wallimann Äschi, Alp Chretzen, Alpnach

Eier:

- Familie Frunz, Kägiswil

Brot:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Burgholz, Familie Aufdermauer, Kerns

Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.-.

Abgabe und Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Abgabe und Verkauf von Spirituosen an Personen unter 18 Jahren ist verboten. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Preisreduktion für kleine Portionen:

bis CHF 30.- minus CHF 2.- / ab CHF 30.- minus CHF 4.-

