



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Unsere kleine Karte für eine grosse Äplerchilbi 2024

*Warme Küche 11.30-13.30 Uhr / 17.30-21.00 Uhr*

**Gemüsebouillon** mit hausgemachten Flädli / 8.50

**Nüsslisalat** mit Speck & Pilzen an Hausdressing / 12.-

\*\*\*

**Pfeffer vom Nottwiler Damhirsch** mit Spätzli & Rotkraut / 36.-

\*\*\*

**Kernser Edelpilze** auf Brioche-Toast mit Rahmsauce & Herbstkräutern / 19.-

\*\*\*

**Würziges Rindsgulasch** mit frischem Kartoffelstock &  
saisonaem Mischgemüse/ 31.-

\*\*\*

**Steak** vom Obwaldner Säuli mit Kräuterbutter,  
Kernser Nudeln & zweifarbige Rüeblli / 35.-

\*\*\*

**Schweins-Cordon-Bleu** «klassisch» mit Schinken & Chretzen-Alpkäse,  
dazu Pommes-Frites & Gemüse / 34.-

\*\*\*

Portion **Pommes-Frites** / 8.-

#### DESSERT

**liskafe** mit Rahm garniert / 10.50

**Süssmostcrème** mit Rahmtupf & Brezeli/ 10.50

**Marroni-Mousse** im Glas mit Meringue & Feigen / 9.-

