



LANDGASTHOF **SCHLÜSSEL** ALPNACH

Herzlich willkommen in
unserem heimeligen Landgasthof!

Lassen Sie sich verführen von unseren
saisonalen Rezepten & 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.

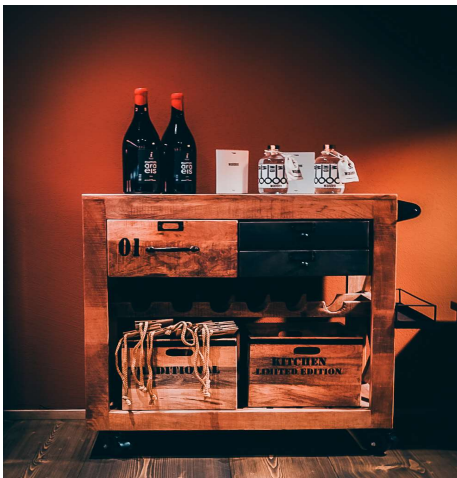
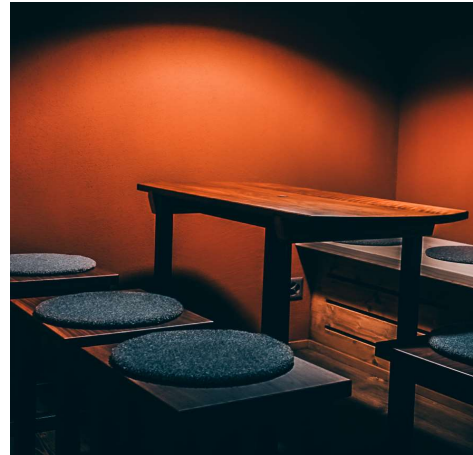
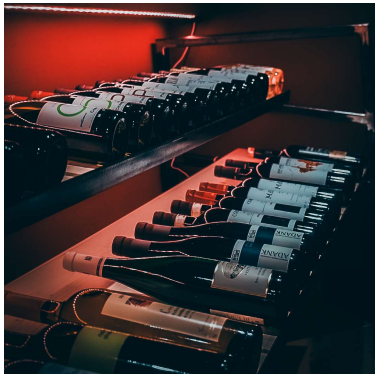
Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis –
schön, sind Sie unser Gast!

Ihr Schlüssel Alpnach Team
mit Kathrin & Kari Langensand
sowie Küchenchef Jérôme Arnheiter &
Chef de Service Tiziana Degelo & Christian Beck

Durchgehend warme Küche
von 11.30 bis 21.00 Uhr



Ein Blick in unsere begehbare «Wyrtrine»
lohnt sich immer...



Suchen Sie sich Ihren Wein selbstständig aus und bringen Sie
Ihre Flasche der Begierde einfach mit an den Tisch zurück.
Wenn Sie einen Tipp wünschen, hilft Ihnen
unser Serviceteam gerne weiter.

Zum Wohl!



**Lust auf ein kulinarisches Erlebnis?
Überraschung gefällig?**

Dann probieren Sie unser
Schlüssel-Überraschungs-Menü!

Unsere Küchencrew stellt Ihnen gerne
ein Überraschungs-Menü zusammen.

Wählen Sie einfach, ob Sie 4, 5
oder 6 Gänge geniessen möchten.

4-Gang-Menü / 75.- pro Person

5-Gang-Menü / 86.- pro Person

6-Gang-Menü / 97.- pro Person

Ab 2 Personen.

Bestellung bis 20.00 Uhr möglich.



Suppen, Salate & so

Kapuzinerknollen-Suppe (Zimtkartoffel)

dazu Trüffelschaum & Obwaldner Trockenfleisch / 15.-

Papet vaudois

Lauch-Kartoffel-Eintopf mit Waadtländer Saucisson
als Hauptgang 26.- / als Vorspeise 17.-

Tagessuppe

Gerne informiert Sie unser Serviceteam
über unsere heutige Suppe. / 8.50

Schüttelsalat im Weckglas

Blattsalat mit knusprigen Croûtons
an französischem Hausdressing / 8.50

Schweizer Rindstatar

garniert mit einem Salatbouquet,
dazu servieren wir Briochetoast & Butter
→ Wählen Sie: mild, medium oder feurig.
Gerne mit Cognac oder Whisky? / + 3.50
gross 32.- / klein 21.50



Cordon-Bleu Wochen Teil 1

Zum Cordon-Bleu servieren wir knusprige Pommes-Frites & schenken Ihnen zum Start einen knackigen Schüttelsalat.

„Stierigi“ Kernser

Kalbs-Cordon-Bleu mit Bündnerfleisch & Camembert / 43.-

„Händerbrischtigi“ Sarner

exotisches Truthahn-Cordon-Bleu im Kokosmantel, mit Bananen, Schinken & Seiler Raclette-Käse / 36.50

„Chlingäscharfi“ Lungerer

Schweins-Cordon-Bleu mit Chili, Schinken & Seiler Raclette-Käse, im Tortilla-Chips-Mantel / 37.-

„Rinderalpigi“ Hergiswiler

Rinds-Cordon-Bleu mit Frischkäse, Schinken & Lauch / 39.50

„Chäsiässigi“ Buochser

Schweins-Cordon-Bleu mit Gorgonzola, Schinken & Blattspinat / 36.50

„Tätschfeissi“ Giswiler

Schweins-Cordon-Bleu mit Speck, Zwiebeln & Giswilerstock-Käse / 37.50

Lust auf saisonales Gemüse zum Cordon-Bleu? CHF 5.50



Cordon-Bleu Wochen Teil 2

Zum Cordon-Bleu servieren wir knusprige Pommes-Frites & schenken Ihnen zum Start einen knackigen Schüttelsalat.

„Hinterwäldlerischi“ Ennetmooser

Schweins-Cordon-Bleu mit Edelpilzen,
Obwaldner Rohschinken & Seiler Raclette-Käse / 38.50

„Chnoblizeechigi“ Sachsler

Schweins-Cordon-Bleu mit Knoblauch, Schinken &
Seiler Raclette-Käse / 35.-

„Siidländischi“ Beggrieder

Schweins-Cordon-Bleu mit Dörrtomaten, grünem Pesto,
Schinken & Mozzarella / 37.50

„Alpchäsigi“ Alpnacher

Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken & Chretzen-Alpkäse / 34.-

„Keniglichi“ Stanser

500g Königs Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken &
Chretzen-Alpkäse / 47.50

NEU: „Gmiätlich“ Meiringer

Schweins-Cordon-Bleu im Piccata-Mantel mit Tomatensugo,
Schinken & Seiler Raclette-Käse / 36.-

Lust auf saisonales Gemüse zum Cordon-Bleu? CHF 5.50



Alpnacher Lieblingsgerichte

„Schnipo“

paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit Pommes-Frites & saisonalem Gemüse / 27.-

Chässchnitte

Seiler Raclettekäse in der Bratpfanne geschmolzen,
auf geröstetem Brot / 17.-

auf geröstetem Brot, mit Spiegelei / 19.-

auf geröstetem Brot, mit Speck & Spiegelei / 21.-



Vegi & Fisch

Gefüllter Sellerie

in einer Nusspanade, mit Seiler Raclette-Käse & Tofu,
dazu Pommes-Frites & Gemüse / 32.-

Hausgemachte Frühlingsrollen

an vegetarischem Jus,
auf knallgrünem Erbsenpüree,
dazu in Butter geschwenktes Mini-Gemüse / 30.50

Hausgemachte Forellenknusperli

im Weissweinteig mit Pommes-Frites & saisonalem Gemüse / 33.-



Ein Tipp:
Probieren Sie unser
aktuelles «Lehrlingsdessert»!

Dessert

Luftige, weisse „Schoggi Mousse“

veredelt mit Tonkabohne & Baileys / 11.-

Handgerührtes „liskafe“

Café Glace mit Rahm & Espresso gerührt,
mit Früchten & Rahm garniert / 10.50

Kleines „Summergitter“

Vanille Glace mit Schokoladensauce & Rahm / 8.50

Schoggi Hoch³

Choco Brownies Glace, Chocolat Blanc Croquant Glace &
Tiramisù Glace, mit Rahm & Früchten garniert / 11.50

Leckernuss

Noisettes Caramel Croquant Glace, Vanille Glace &
Choco Brownies Glace mit Rahm & Früchten garniert / 11.50

Hot Berry

Vanille Glace mit heißen Beeren / 11.50

Inselträume

Mango Passionsfrucht Sorbet gespritzt mit Aperol & Prosecco / 8.90

Hühnerbach

Eiercognac Glace mit Rahm & Barmettler Eierkirsch / 8.90

Amore Mio

Vanille Glace, Café Glace & Baileys / 8.90



Unsere hausgemachte Glacesorte

Heuschnaps Glace

Pro Kugel / 4.40
Rahmzuschlag / 1.50

Unsere Glacesorten von Emmi



Erdbeer



Choco Brownies



Eiercognac



Caramel



Chocolat Blanc
Croquant



Sorbet Mango
Passionsfrucht



Tiramisù



Noisettes
Caramel
Croquant



Café



Vanille

Pro Kugel inkl. Garnitur / 3.60
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
- Familie Limacher, Alpnach
- Familie Niederberger, Wilen
- Familie von Deschwanden, Kerns
- Transgourmet Schweiz
- Fleischhuis Obwalden, Kerns
- Hof Althus, Nottwil

Fisch:

- Fideco, Murten
- Fischerei Frank, Ennetbürgen

Käse:

- Parmino Käserei Flüeler, Alpnach
- Seiler Käserei, Giswil
- Molkerei-Käserei Schnider, Giswil
- Familie Albert, Alp Lütholdsmatt, Alpnach
- Familie Wallimann, Alp Chretzen, Alpnach
- Familie Odermatt, Meierskählen, Stans

Eier:

- Familie Frunz, Kägiswil

Brot & Mehl:

- Bäckerei Berwert, Stalden
- Tschifeler Mehl, Alpnach
- Familie Aufdermauer, Burgholz, Kerns

Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg

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

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.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MWST.

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab Beträgen von CHF 30.-.

Preisreduktion für kleine Portionen:

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

Beilagenänderungen sind für einen Aufpreis von CHF 2.50 möglich.

