



ÖPIS CHLISES

Gebackener Frühlingszwiebel-Muffin mit Meerrettich-Mayonnaise,
gepickelten Radieschen und buntem Blattsalat 13.50

Hauchdünn geschnittene Nuss-Trockenwurst
von der Metzgerei Stutzer & Flüeler auf Rösti-Toast
mit Frühlingskräuterdipp und hausgemachten Gewürzgerken 16.50

ÖPIS GLIEBTS

Alpissimo-Hit
Würzige Currywurst vom Kalb mit fruchtig-würziger Curry-Sauce,
knusprigen Kartoffelstäbchen und mariniertem Kabissalat 24.00

Fischknusperli, Zander im Bierteig ausbacken
dazu Sauce Tartar 24.00
zusätzlich mit Pommes frites 6.00
mit kleinem Salat vom Buffet 5.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites
und Frühlingsgemüse 28.00

Sautierte Kalbsleberstreifen mit Balsamico-Jus,
Rösti und Frühlingsgemüse 36.00

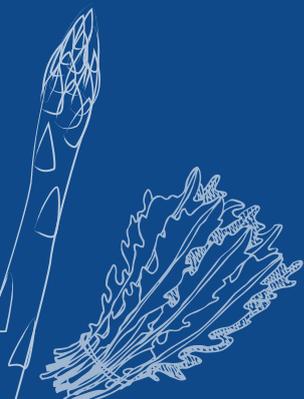
ÖPIS FRÜHLINGSHAFTS

Dreieckige Ravioli mit Spargel und Ricotta gefüllt,
an Morchelsauce mit knuspriger Petersilie 26.00

Gefülltes Obwaldner Kalbspaillard mit cremigen Bärlauchgnocchi
und Frühlingsgemüse 39.00

Auf der Haut gebratenes Regenbogenforellenfilet
mit Spargelragout und neuen Kartoffeln 36.00

Halbe Portion: Preisreduktion 2.50 CHF



ALP-KLASSIKER

essen. feiern. treffen

