



# Lounge Menu

Täglich von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr | im Salon bis 22.30 Uhr

*Daily from 11.30 am until 6pm | indoor until 10.30pm*

## Perlen der Exklusivität / *royal delicacy*

Schweizer Alpenkaviar | Caviar No103 Oona 95  
Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Blinis | Toast  
20g Dose  
+ Champagner Special 0.375L Brut Réserve 59 statt 65

*Genuine Swiss Alpine caviar from the Tropenhaus Frutigen | 20g can  
with crème fraîche | egg | chives | blinis  
+ Champagne Special 0.375L Brut Réserve*

## Suppen / *soups*

Nidwaldner Gerstensuppe | Trockenfleisch | feine Gemüswürfel 16  
*Barley soup based on a traditional Nidwalden recipe | with beef jerky and vegetable cubes*

Tagessuppe – bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot. 16  
*daily soup – please ask our team*

## Salate / *salads*

Frühlingsalat | Spargel | Sonnenblumenkerne | Obbürgener Radiesli 19  
*Springsalad | asparagus | sunflower seeds | local radish*

+ in Beckenried geräucherter Schottischer Lachs + 7  
*+ locally smoked Scottish salmon*

+ Falafel + 9  
*+ Falafel*

Marbacher Burrata | Rucola | Kirschtomate | rote Zwiebeln | Focaccia 24  
*+ local burrata | rocket salad | cherry tomato | red onion | focaccia*

## Snacks

Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischem Käse <i>Variation of Nidwaldner dried meat and local cheese</i>	30
Honegg Focaccia Focaccia   dünn aufgeschnittene Kalbshuft   Tatarsauce gepickelte rote Zwiebeln   Rucola <i>Focaccia bread with thinly sliced veal   sauce tartare   pickled red onions and rocket salad</i>	19
Kernser Urdinkel Penne Rigate Mit Bolognese Sauce vom Zentralschweizer Rind <i>Pure spelt pasta with Bolognese sauce from local beef</i>	26
Mit Napolisaucе <i>Pure spelt pasta with tomato sauce</i>	21
Hausgemachter Schweizer Rindfleischburger im Brioche-Bun Marbacher Burrata   Tomatenchutney   gepickelte Zwiebel   Rucola   Kalbsspeck   Pommes Frites <i>Swiss Angus-beef burger in brioche bun with local burrata   tomato chutney   pickled onions   rocket   veal bacon and French fries</i>	38

## Desserts

Hausgemachte Honegg Crèmeschnitte <i>Homemade Honegg cream slice</i>	Maxi 9 Mini/to share 5.50
Hausgemachte Früchtewähe mit Schlagrahm <i>Home-baked fruit pie with whipped cream</i>	8
Eiskaffee mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch <i>Iced coffee with whipped cream with Kirsch (cherry brandy)</i>	12 +3
Vanilleglacé mit warmer Felchlin Schokoladensauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln <i>Vanilla ice cream with warm Felchlin chocolate sauce whipped cream and roasted almonds</i>	17

Glace / *Ice cream*

Vanille | Kaffee | Schokolade

*Vanilla | coffee | chocolate*

Hausgemachte Glace und Sorbets / *homemade sorbets*

Gemäss Tagesangebot

*Please ask our staff for the daily selection*

Pro Kugel / *per scoop*

5

Portion Schlagrahm / *portion of whipped cream*

+2

Sämtliche Fleischprodukte sind lokal (Schweiz) bezogen. Eine andere Herkunft wird direkt deklariert. Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion mit Zutaten aus EU und der Schweiz.

Allergien / Unverträglichkeiten

Angaben zu Zutaten und Gerichten | welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

*Unless otherwise declared | all meat products are sourced locally (Switzerland). Our bread is produced in Switzerland with ingredients from EU and Switzerland.*

*Allergies / intolerances*

*Information on ingredients and dishes that may trigger allergies or other undesirable effects is available on request from our service staff.*

## Getränke / Beverages

### Aperitif / Aperitif

La Ina blanco <i>Vermouth weiss</i>	18%	4cl	11
La Ina rojo <i>Vermouth rot</i>	17%	4cl	11
Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	25%	4cl	11 +3
Aperol Spritz <i>Aperol   Prosecco   Soda   Orange</i>			14
Hugo <i>Holunderblütensirup   Prosecco   Limette   Minze</i>			14
Negroni <i>Gin   Campari   roter Vermouth</i>			16
Vertschicocktail mit Gin <i>Weisser Traubensaft   Gin   Ginger Ale   Gurke   Orange   Minze</i>			18



## Aperitif alkoholfrei / *Aperitif alcoholfree*

Sanbitter	10cl	6
mit Orangensaft		+3
Virgin Hugo		12
<i>Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze</i>		
Virgin Vertschicocktail		15
<i>Weisser Traubensaft   Ginger Ale   Gurke   Orange   Minze</i>		

## Schaumwein / *sparkling wine*

### Frankreich / *France*

Champagne

Brut Réserve | Charles Heidsieck

19 / 1 dl

Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

120 / 7.5 dl

### Italien / *Italy*

Friaul

ANT Vino Spumante Metodo Classico | Antonutti

13 / 1 dl

Chardonnay

89 / 7.5 dl

Marken

Spumante Rosè Extra Dry | Guerrieri

13 / 1 dl

Sangiovese

89 / 7.5 dl

## Weisswein / *white wine*

Frankreich/ *France*

Burgundy

Chablis AOC | Domaine des Malandes

11 / 1dl

Chardonnay

74 / 7.5dl

Schweiz/ *Switzerland*

Aargau

Tegerfelder | Nauer Weine

7 / 1 dl

Riesling-Silvaner

49 / 7.5 dl

## Rotwein / *red wine*

Schweiz / *Switzerland*

Luzern

Blauburgunder Heidegg | Weingut Heidegg

11 / 1 dl

Pinot Noir

76 / 7.5 dl

Deutschland/ *Germany*

Pfalz / Palatine

Dry Aged | Uli Metzger

19 / 1 dl

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc

133 / 7.5 dl

## Rosé / *rose wine*

Provence

Pure Rosé | Maison Mirabeau

9 / 1dl

Grenache | Syrah

63 / 7.5dl

## Bier | Apfelwein / beer | cider

Stiär Biär “äs panasch”   shandy	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs helles”   unfiltered lager	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs dunkels”   bavarian style dark beer	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs weizä”   wheat beer	9 / 33 cl
Eichhof Alkoholfrei   non alcoholic beer	8 / 33 cl
Suure Moscht   cider	8.50 / 50 cl
Schützengold   alkoholfreier Apfelwein	8.50 / 50 cl

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige  
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige  
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

*The law prohibits the sale of wine, beer and cider to under-16 years  
Spirits, aperitifs and alcopops to under 18 years  
The staff may request a pass.*

## Süssgetränke / *soft drinks*

Honegg Gartenkäuter Eistee / <i>Honegg herbal iced tea</i>	5 / 30 cl
Honegg Hibiskus Eistee / <i>Honegg hibiscus iced tea</i>	5 / 30 cl
Apfelsaft Beckenried   <i>apple juice</i>	6 / 33 cl
Apfelsaftschorle Stans   <i>sparkling apple juice</i>	6 / 33 cl
Orangenmost Beckenried   <i>sparkling orange/apple juice</i>	6 / 33 cl
Rivella Rot   Blau	6 / 33 cl
Vivia Kola   Vivi Zero	6.5 / 33 cl
Gazosa Bio Limone   Monti	7 / 45 cl
Gents Bitter Lemon	6 / 20 cl
Gents Tonic Water	6 / 20 cl
Gents Ginger Ale	6 / 20 cl
Gents Ginger Beer	6 / 20 cl
San Bitter	6 / 10 cl
Vertschi   <i>non alcoholic grape soft drink</i>	6 / 10 cl

## Säfte / *juices*

Ananassaft Michel   <i>pineapple juice</i>	7 / 20 cl
Tomatensaft Michel   <i>tomato juice</i>	8 / 20 cl
Frisch gepresster Orangensaft   <i>freshly squeezed orange juice</i>	12 / 30 cl

## Heissgetränke / *hot beverages*

Espresso   Espresso Koffeinfrei	5.50
Kaffee Crème   Kaffee Koffeinfrei / Coffee	5.50
Milchkaffee / milk coffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	8.50
Doppelter Espresso / double espresso	8.50
Heisse Schokolade/Ovomaltine / hot chocolate	6
Kalte Schokolade/Ovomaltine / cold chocolate	6
Hausgemachter Glühwein / home made mulled wine ( <u>in Wintermonaten</u> )	7.50
Tee im Kännchen   von Eilles Tee nach 135-jähriger Teehastradition / Tea in a teapot	8
English Breakfast Tea Blatt   Earl Grey Premium Leaf   Grüntee Asia Superior Blatt   Vervenia Grüntee Jasmin Blatt   Pfefferminzblätter   Kamillenblüten   Sommerbeeren   Rooibos Pur	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

*All prices in CHF and included statutory VAT.*

Version: Frühling 2024