


DER HOFGARTEN IM WINTER



Für die mit  markierten Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten nach den „Goût Mieux“-Richtlinien

Vorspeisen und Salate

1/2 1/1

Gebratene Jakobsmuscheln mit Linsensalat, würzigem Früchte-Chutney und kleinem Salat-Bouquet 18.50 / 25.50

Nüsslisalat mit Preiselbeervinaigrette und Ziegenfrischkäse aus Dallenwil 16.50

Bunter, winterlicher Blattsalat mit in Honig glasierten Trauben und Nüssen 9.80

Bunte Salatschüssel mit verschiedenen saisonalen Blattsalaten, Karotten, Sellerie, Linsen und vielem mehr 14.50 / 18.50



Bio-Randensalat mit Kürbisvinaigrette und gerösteten Kernen 14.50 / 18.50

Weisser Kabissalat mit Rosinen an Senfvinaigrette, dazu frische Salatblätter 14.50 / 18.50

Suppen

Tagessuppe nach Marktangebot 9.80



Minestrone mit Gemüse vom „Biohof Widacher“ 10.50

Vegetarisch

Hauchdünne, feine Ravioli mit Bergricotta-Füllung,
geschwenkt in Salzeibutter und mit Pinienkernen 25.00 / 36.00



Hausgemachte Kartoffelgnocchi nach Hofgarten Rezept,
mit saisonalem Gemüse und Peperoncini 27.50



Cremige rote **Bio**-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal,
mit Bergkäse und Wurzelgemüseragoût 27.50

Eiertagliolini „al Tartufo“
an leichter Trüffelrahmsauce mit gehobeltem schwarzen Trüffel 23.00 / 29.00

Fleisch / Geflügel

Gebratene Schweizer Rinds-Hacktätschli an Cognacrahmsauce,
serviert mit Kartoffelstock und winterlichem Gemüse 26.00

Bio-Poulet-ragoût mit Olive Taggiasche aus Ligurien,
serviert mit breiten Bandnudeln und glasiertem Gemüse 34.50



Geschmorte **Bio**-Kalbshaxe an kräftiger Luzerner
Pinot-Noir Sauce, mit roter Tessiner Polenta
und frischem Marktgemüse 38.50

Tagliata vom Nidwaldner Angus-Rindsentrecôte,
dazu Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse 37.50 / 45.00

Rosa gebratenes Lammkarré an Portwein-Jus,
dazu kleine Bratkartoffeln und Marktgemüse 34.00 / 46.00

Fisch / Meeresfrüchte



Gebratene **Bio**-Wolfsbarsch-Filets, serviert mit
sämigem Risotto und saisonalem Gemüse 33.00 / 42.00

„Pappardelle“ Teigwaren mit sautierten Riesenkrevetten,
dazu Broccoli und Peperoncini an feinem Olivenöl 21.00 / 28.00