

Speisekarte

Vorspeise / Apéro / Snacks

- ✓ **Was Feines zum Apéro?** Fr. 17.50
 Hausgemachtes Knoblibrot und Oliven
 Homemade garlic butter bread and olives (A, G, L)
- ✓ **Randencremesuppe** Fr. 10.50
 Hausgemachte Randencremesuppe, serviert mit Rahmhaube, Kümmel, Croutons und Brot
 Homemade cream of beetroot soup, served with cream topping, caraway seeds, croutons and bread (A, G, L, M)
- ✓ **Zwiebelringe im Bierteig / Beer battered Onion Rings** Fr. 14.50
 300 Gramm frittierte Zwiebelringe im Bierteig. Serviert mit Sauce nach Wahl
 300 grams deep-fried Onion rings in beer batter. Served with sauce of your choice (A,G)
- ✓ **Mozzarella Sticks paniert / Mozzarella sticks breaded** Fr. 15.00
 200 Gramm frittierte Mozzarella Sticks. Serviert mit Sauce nach Wahl
 200 grams deep-fried Mozzarella sticks. Served with sauce of your choice (A,G)
- ✚ **Chicken Sticks** Fr. 17.50
 400 Gramm marinierte Poulet Sticks an Soja-Honig-Sesamsauce
 400 grams marinated chicken fingers on soya-honey-sesame sauce (F, G, N)
- ✓ **Country Fries** Fr. 9.50
 mit Ketchup und Mayo
 with Ketchup and Mayo
- ✓ **Süsskartoffel-Pommes / Sweet potato fries** Fr. 13.50
 Serviert mit Sauce nach Wahl, Ketchup und Mayo
 with sauce of your choice, Ketchup und Mayo

Unsere hausgemachten Saucen /our homemade sauces

- Unsere hausgemachten Saucen / our homemade sauces** Fr. 2.50
 Tartare (C, M) / BBQ / Spicy-Jalapeños Sauce (C, N, O) / Kräutersauerrahm (herb sour creme) (G) /
 Vegi-Speck-Käse-Sauce (G, M, O) / Core-Hausauce (Mayo, BBQ, Honig & Cider-Senf) (A, C, M, O) /
 Sweet Chili (nicht hausgemacht, not homemade)

Legende der Allergene / Description of allergens

A	Glutenhaltiges Getreide / gluten	B	Krebstiere / crustaceans	C	Ei / egg
D	Fisch / fish	E	Erdnuss / peanut	F	Soja / soy
G	Milch und Laktose / milk and lactose	H	Hartschalenobst und Nüsse / nuts	L	Sellerie / celery
M	Senf / mustard	N	Sesam / sesame	R	Weichtiere / molluscs
P	Lupine / lupin	O	Schwefeldioxid und Sulfite / sulfite		

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch-Deklaration

Rindfleisch	Schweiz	Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Fisch	China

Hauptgang / Main course

-  **Spicy Beef Burger mit Country Fries**
 200 Gramm Schweizer Rindfleisch in feinem Burger Bun dekoriert mit einer Scheibe Speck, scharfer Jalapeños Sauce, kandierte Jalapeños und Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Salat. Serviert mit Country Fries und Krautsalat
 200 grams of Swiss beef patty in a fine burger bun decorated with a slice of bacon, spicy jalapeños sauce, candied jalapeños and onions, pickled cucumbers, tomatoes and salad. Served with country fries and Coleslaw (A, C, G, M, N, O)

 **The Core Hamburger mit Country Fries**
 200 Gramm Schweizer Rindfleisch in feinem Burger Bun, Core-Haussauce, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Salat. Serviert mit Country Fries und Krautsalat
 200 grams of Swiss beef patty in a fine burger bun with Core-homesauce, onions, pickled cucumbers, tomatoes and salad. Served with country fries and Coleslaw (A, C, G, M, O)

 **Vegi Quinoa Chili Burger**
 Quinoa Chili Burger im Körnli-Brot, vegetarische Speck-Käse-Sauce, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Salat. Serviert mit Country Fries und Krautsalat
 Quinoa chili burger in a grain bun, vegetarian bacon-cheese-sauce, onions, pickled cucumbers, tomatoes and salad. Served with country fries and Coleslaw (A, C, G, L, M, N, O)

Alle Burger auch mit Käse erhältlich. Zuschlag für Käse
All Burgers also available with cheese. Supplement for cheese

 **Hausgemachte Chicken Fingers (5 Stück / 5 pieces)**
 Pouletbruststreifen im Guinness-Bierteig. Serviert mit Country Fries und Sauce nach Wahl
 Deep-fried Guinness battered chicken breast stripes. Served with country fries and sauce of your choice (A)

Hausgemachter Fish and Chips
 Buntbarschfilet im Guinness-Bierteig. Serviert mit Country Fries, Sauce nach Wahl und Krautsalat
 Deep-fried Guinness battered tilapia filet. Served with country fries, sauce of your choice and Coleslaw (A, C, D)

 **Spare Ribs**
 ca. 650 gr. Niedergedarte Schweins Spare Ribs an Honig-Zitronengrass-Marinade. Serviert mit Country Fries und Krautsalat
 approx.. 650 gr. Pork ribs with honey-lemongrass marinade. Served with country fries and Coleslaw (C)

 **Poutine mit Pouletstreifen**
 400 gr. Country Fries mit Speck, Pouletbruststreifen und Rotweinsauce. Überbacken mit rotem Cheddar
 400 gr. country fries with bacon, chicken breast strips and red wine sauce. Topped with red cheddar (A, G)

Fr. 29.50

Fr. 27.00

Fr. 28.00

Fr. 2.50

Fr. 27.50

Fr. 27.50

Fr. 39.50

Fr. 18.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch-Deklaration

Rindfleisch	Schweiz	Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Fisch	China

 Angel Bread (wird warm serviert) **Fr. 18.50**

Rundes Ruchbrot aus der Engelberger Klosterbäckerei, belegt mit Schinken, Käse, Essiggurken und Zwiebeln. Gewürzt mit Pfeffer und Muskatnuss

Round brown bread from the Engelberg monastery bakery, cooked ham, cheese, pickled cucumbers and onions, pepper and nutmeg. Is served warm (A, M, C, G, O, L)

 Devil Bread (wird warm serviert) **Fr. 18.50**

Rundes Ruchbrot aus der Engelberger Klosterbäckerei, belegt mit scharfer Jalapeños Sauce, gebratenem Speck, kandierte Jalapeños mit Zwiebeln und einem Spiegelei

Round brown bread from the Engelberg monastery bakery, spicy jalapeños sauce, bacon, candied jalapeños with onions and fried egg. Is served warm (A, M, C, G, O, L)

 Pork Belly Sandwich **Fr. 18.50**

Knuspriger Schweinebauch serviert im Paninibrötli mit Knobli-Spicy-Mayonnaise, Zwiebelconfit, Limetten und Blattsalat. Serviert mit Country Fries

Crispy pork belly served in a panini bread with garlic-spicy-mayonnaise, onions confit, lime and leaf salad. Served with country fries (A, C, O)

 Roast Beef Sandwich **Fr. 19.50**

Dünn aufgeschnittenes Roast Beef serviert im Paninibrötli mit Tartarsauce, Salat und Tomaten. Serviert mit Country Fries

Sliced roast beef served in a panini bread with tartar sauce, salad and tomatoes. Served with country fries (A, C, G, L, M)

Zuschlag für Süsskartoffel-Pommes / Supplement for sweet potato fries **Fr. 2.50**

Zuschlag für Zwiebelringe / Supplement for onion rings **Fr. 2.50**

Unsere hausgemachten Saucen / our homemade sauces

Unsere hausgemachten Saucen / our homemade sauces **Fr. 2.50**

Tartare (C, M) / BBQ / Spicy-Jalapeños Sauce (C, N, O) / Kräutersauerrahm (herb sour creme) (G) / Vegi-Speck-Käse-Sauce (G, M, O) / Core-Hausauce (Mayo, BBQ, Honig & Cider-Senf) (A, C, M, O) / Sweet Chili (nicht hausgemacht, not homemade)

Legende der Allergene / Description of allergens

A	Glutenhaltiges Getreide / gluten	B	Krebstiere / crustaceans	C	Ei / egg
D	Fisch / fish	E	Erdnuss / peanut	F	Soja / soy
G	Milch und Laktose / milk and lactose	H	Hartschalenobst und Nüsse / nuts	L	Sellerie / celery
M	Senf / mustard	N	Sesam / sesame	R	Weichtiere / molluscs
P	Lupine / lupin	O	Schwefeldioxid und Sulfite / sulfite		

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch-Deklaration

Rindfleisch	Schweiz	Geflügel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Fisch	China

Dessert

Casparini Glace, 100 ml im Becher

Fr. 4.50

Mocca

Vanille zuckerarm (laktosefrei)

Chocolat zuckerarm (laktosefrei)

Erdbeer zuckerarm (laktosefrei)



Schweizer Fleisch
Swiss meat



Vegetarisch
Vegetarian

Brotdeklaration:

Burger Buns CH helles Weizenbrot

Paninibrötli CH

Kuchen/Torten CH

Donuts/Muffins D/BE

Unsere Lieferanten/Produzenten:

Frischfleisch/Beef Burger

Angel Bread

Gemüse/Früchte

Fisch & Poulet

Diverses

Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen

Klosterbäckerei Engelberg

Mundo AG, Rothenburg

Seinet AG Comestibles, Luzern

Transgourmet, Kriens

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch-Deklaration

Rindfleisch

Schweiz

Geflügel

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Fisch

China