

**menuvariationen**

**frühling 2026**



**restaurant nussbäumli**  
altdorf

# menu mit fleisch

## menu 1 49.-

tomaten-mozarella-salat  
roastbeef vom urner rind kalt aufgeschnitten  
tartarsauce vom chef  
frühlingskartoffeln an frischen kräutern

## menu 2 38.-

frühlingssalat  
schweinscordonbleu  
pommes frites

## menu 3 37.-

frühlingssalat  
pouletbrust sous vide  
pfeffersauce  
risotto

## menu 4 45.-

spargelcremesuppe  
kalbssteak vom urner kalb  
morchelsauce  
frühkartoffeln mit rosmarin

## menu 5 36.-

frühlingssalat  
schweinsrahmschnitzel garniert  
champignonrahmsauce  
nudeln

## menu 6 37.-

frühlingssalat  
schweinsnierstückbraten  
portweinsauce  
weisse polenta

# menu ohne fleisch

## **menu 7**

**31.-**

frühlingssalat

mit gemüse und frischen kräutern gefüllter pfannkuchen

humus

## **menu 8**

**34.-**

tomaten-mozarella salat

risotto mit frühlingsgemüse

## **menu 9**

**30.50**

frühlingssalat

rösti mit pilzragout

# fonduevariationen und spiessli-grill

## **käsefondue** 27

mit feinem clariden-fondue von der ernerbodenkäserei und fonduebrot. auf wunsch kann das brot auch mit kartoffeln kombiniert werden

## **fondue chinoise** 39, à discretion 49

mit einem frühlingssalat als vorspeise, vier verschiedenen fleischsorten, basmatireis und pommes frites, diversen, frisch zubereiteten saucen

## **spiessligrill** à discretion 52.-

nach einem vorspeisesalat oder einer vorspeisesuppe kreiert jeder gast mit fleischspezialitäten, vegi-alternativen und knackigem gemüse vom buffet seinen spiess selber und grilliert diesen anschliessend im gemütlichen beisammensein am spezialgrill.

# dessert

## **fruchtsalat 8.5**

aus frischen früchten,  
kombiniert mit beeren  
auf wunsch mit kirsch 2.-

## **coupe dänemark 8.5**

warme schoggisauce auf  
vanilleglace

## **florentiner caramelcreme 8.-**

süss und knusprig mit feinem  
florentiner gebäck

## **klassisches tiramisu im glas 9.-**

je nach saison kann das  
tiramisu auch mit früchten  
kombiniert werden