


**SNACKS**

Buntes Gemüse mit Schnittlauch Dip  9

„Obwaldner Plättli“ mit Essiggemüse 1 Person / jede weitere Person 24 /15



Tatar „Tessiner Art“ vom Bio Swiss Rind  
medium oder scharf mit Tomate, Zwiebel, Cornichons, Senfsaat, Salzzitrone, Kapern  
und Olivenöl dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter als Vorspeise / als Hauptgang 24/32

**FRUTTER „CAESAR“ SALAT**

Bunten Blattsalaten, Kräuterseitling, Tannalp Sbrinz, Croûtons, Kresse  25

...mit gebratener Maispouardenbrust aus Frankreich 36

...mit Cordon Bleu vom Innerschweizer Kalb 41

und Caesar Dressing serviert  

**SUPPEN**

„Obwaldner Gerstensuppe“ mit Trockenfleisch und Gemüsewürfel 15

„Eintopf vom Obwaldner Rind“    
mit Würfel vom Siedfleisch, Gemüse und Kartoffeln mit Kräutern 16

**GEFÜLLTES TARTARUGA BROT**

mit Salami Milano 14

mit Uristier Käse  15

mit gekochtem Rindsschinken 16

mit schwarz geräuchertem Burespeck 17

**WARME KÖSTLICHKEITEN**

„Stutzers“ Schweins Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat   21

„Frutt Sandwich“ mit gebratener Schweizer Pouletbrust,  
Spiegelei, Speck, Tomate und Salat dazu servieren wir Innerschwiizer Pommes Frites 31

Frutter Burger vom Obwaldner Rind  
handgemacht & rosa gebraten mit Schweizer Speck, Greyerzer AOP, Tomate, Zwiebel,  
Salat und Kentucky Sauce im Spicy Mais Bun dazu servieren wir gebackene Zwiebelringe  
und Innerschwiizer Pommes Frites 35

**KUCHEN**

Apfeltorte 8.5

Zwetschgen-Butterstreusel-Torte 8.5




New York Cream Cheese Cake 7.5

Latte Macchiato Schnitte 7

Mandel Bienenstich Schnitte 7

Portion Rahm 1.5

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Team.

Vegetarisch  Laktosefrei  Glutenfrei 

**Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7% MwSt.**