

# SagenHafterAbend – 30.11.2024 im Teufelsstei

Türöffnung 18:00 Uhr; Start Dinner 18:30 Uhr

\*\*\*

Winter – Tomaten – Marshmallows mit Dinkel Grissini

\*\*\*

Geräuchertes Forellen Filet auf Blumenkohl

\*\*\*

Nidwaldner Kalbs Filet umwickelt mit Speck vom Alpenschwein und Lorbeer an einer Pilz Rahm Sauce, Kartoffel Pave und glasierte Karotten

oder

Hausgemachte Dinkel Raviolone gefüllt mit Kürbis und Sbrinz  
an einer Beurre Blanc

\*\*\*

Bavarese vom Joghurt auf einem Zwetschgen Crunch  
mit einem Apfel – Zimt Coulis

CHF 65.00

Dinkelmehl: Engelberger Dinkel | Pilze: Kerns | Sbrinz: Alpkäserei Untertrübsee |  
Gemüse + Kartoffeln: Wydacherhof, Oberdorf | Forellen Filets: Fam. Häcki, Engelberg  
| Joghurt: Molki Stans | Fleisch: Metzger Gabriel

