



## SMALL MENU/ PETIT CARTE

We serve these dishes from Monday to Sunday from 2 to 5.30 pm and from 9 to 10 pm  
*Nous vous servons ces plats du lundi au dimanche de 14 à 17.30 heures et de 21 à 22 heures*

Our cold plate from Nidwalden dried meat, smoked bacon, sausage from the butcher Stalder alpine cheese, Mutschli, Sbrinz from cheese dairy Käslin, richly garnished <i>Notre assiette froide à la Nidwaldoise</i> <i>viande séchée, lard fumé, saucisse de la boucherie Stalder</i> <i>fromage d'alpage, Mutschli, Sbrinz de la fromagerie Käslin, richement garni</i>	26
—	
Lettuce with sprouts   <i>salade verte aux pousses</i> 🍃🌿🌱	12
—	
Mixed salad   <i>salade mêlée</i> 🍃	14
—	
Beefsteak Tatar with garlic bread	starter   <i>entrée</i> 22
<i>Beefsteak tatar au pain à l'ail</i>	main course   <i>plat principal</i> 35
—	
Homemade whitefish crispy biscuits served in a basket with tartare sauce <i>Filets de féra frits maison dans un corbeille et sauce tartare</i>	24
optionally with french fries   <i>au choix avec des frites</i>	+ 6.5
—	
Soup of the day recommended by the head-chef <i>Potage du jour recommandé par le chef de cuisine</i>	10.5
—	
Portion of french fries   <i>portion de frites</i>	9
—	
Niederbauen alpine cheese ravioli from Casa Farinato 🍃🌱 with sun-dried tomatoes and a creamy wild herb sauce <i>Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato</i> <i>aux tomates séchées et sauce crème aux herbes sauvages</i>	27
—	
Fitness plate with Swiss chicken breast rolled in fresh herbs 🌿 with homemade Café de Paris butter <i>Assiette fitness avec poitrine de poulet suisse roulée dans des herbes fraîches</i> <i>aux beurre Café de Paris</i>	32
—	
Fitness plate with breaded escalope	32
<i>Assiette fitness avec escalope panée</i>	

Nice to have you as our guest.  
Remo Stübi and the Seeblick team wish you a great stay.

*Nous sommes ravis de vous accueillir chez nous.*  
*Remo Stübi et l'équipe Seeblick vous souhaitent un excellent séjour.*

Our prices include the statutory VAT | Nos prix incluent la TVA