



SPANNORT

R E S T A U R A N T

MENÜKARTE

FRÜHLING 2024

WILLKOMMEN

Lieber Gast, liebe Freunde, liebe Geniesser
Das **SPANNORT**, IHR und WIR - das gehört zusammen.



Das VERSPRECHEN, unser Bestes zu geben...

...in der Küche beim Zubereiten unseres Angebots,
...beim Verarbeiten der frischen und regionalen Produkte,
...oder beim Anrichten der Köstlichkeiten.

Immer auf der Suche nach neuen Geschmäckern
und überraschenden Kombinationen.

Wir freuen uns darauf,
Euch mit Persönlichkeit durch eine abwechslungsreiche
Menükomposition zu begleiten
und zu begeistern.

Euer RESTAURANT SPANNORT Team

Jahrgangswechsel bei den Weinen vorbehalten.
Preise sind in Schweizer Franken aufgeführt
und beinhalten die Mehrwertsteuer von 8.1 %.

DEKLARATION

PRODUKTE

Fleisch	Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen
Fisch	Fischzucht Gotthard UR, Swiss Lachs Lostallo GR
Eier	Silvia Hurschler-Staub, Engelberg
Tofu	Genossenschaft Tofurei Engel, Widen
Ravioli	Pastarazzi GmbH, Sarnen
Käse	Chäs im Kloster, Engelberg
Geisskäse	Toni Odermatt, Stans
Sauerteigbrot	Christen Beck, Buochs
Kaffee	El Imposible Roasters GmbH, Horw
Tee	My Tea Shop, Sarnen / Chrütlianti, Alpnach Dorf

Wir halten unsere **Augen** stets offen,
um mit **innovativen Produzenten**
aus der **Region** zusammen zu arbeiten.

Haben Sie **Produkte**, die in unser RESTAURANT passen?

Bitte **sprechen Sie** uns darauf an.

Vielleicht ergibt sich eine erfolgreiche **Zusammenarbeit**.

HERKUNFT

Rind	Schweiz	Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz	Brot	Nidwalden
Tofu	Aargau	Lachs	Graubünden
Eier	Engelberg	Zander	Uri

ALLERGIEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage. Unsere Gerichte sind gekennzeichnet:



Veganes Gericht



Laktosefreies Gericht



Glutenfreies Gericht

SPANNORT WORTSCHATZ

Drei Nüsse für..	Unsere altbekannten Aperonüsse werden überholt. Neu eine Kombination aus süss, leichter Schärfe und salzig. Drei Nüsse für... ...Prinzessin Elenore.
eingemachte Früchte	Saisonale Früchte, die mit Zuckersirup sterilisiert werden. 1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker, wenig Gewürze. Die Produkte sind alle saisonübergreifend einsetzbar.
ingelegtes Gemüse	Süss und sauer eingelegtes Gemüse. 1 Teil Wasser, 1 Teil Essig, 1 Teil Zucker. Die Produkte sind alle saisonübergreifend einsetzbar.
Markbein	Längs aufgeschnittener Rinds-Knochen im Ofen gebacken. Zur «Markbeinerfahrung» bieten wir entweder das Abflämmen mit Absinth oder White Port durch den Knochen zu einem kleinen Aufpreis an.
Weisse Tomaten	Tomatenabschnitte werden das ganze Jahr hindurch gesammelt und eingefroren. Bei Bedarf tauen wir diese Tomaten auf und nehmen den klaren Fond davon.
Bärlauch	Das grüne Kraut vom Frühling. Verwandt mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch. Bärlauch wirkt entzündungshemmend sowie antibakteriell und enthält höhere Mengen an Vitamin C.
Bärlauchkapern	Bärlauchknospen werden im Essig aufgekocht und anschliessend sterilisiert.
Pizokel	Pizokel sind eine an Spätzli erinnernde Teigspezialität aus Graubünden. Wir verwenden das klassische Weissmehl und etwas Magerquark für die Herstellung.
Okaraballs	Tofumasse - Sie wird von uns mit Gewürzen und Kräutern gemixt und zu einer Praline geformt, anschliessend goldbraun gebacken.
Schokoladenkuchen	Achtung Geheimrezept und dann noch glutenfrei. Hier müssen Sie den Chef persönlich für das Rezept fragen. Nur zu, wir sind transparent.
schwarze Nüsse	Grün gepflückte Baumnüsse, die einen Monat täglich gewässert und anschliessend mit einem Gewürzsirup sterilisiert werden. Ein Alternativprodukt aus den schwarzen Nüssen befindet sich auf unserem Wägeli «hausgemachter Noccino».
Chrütlianti	Die leidenschaftliche Produzentin ist Andrés Mami. Sie stellt wunderbare Produkte mit Allerlei vom Garten, Wald und Wiese her.

Für weitere Fragen
zu unseren feinen
Gerichten...

...wenden Sie sich
an uns, wir geben
gerne Auskunft.

APERRO ZUM EINWÄRMEN

Starten Sie entspannt
mit einem **feinen** Snack.
Dazu **empfehlen** wir Ihnen den «**Drink des Tages**».



MARINIERTE OLIVEN

Grüne Oliven
mit Hausmarinade

CHF 4



EINGELEGTE SPARGELN

Weisse Spargeln
süss-sauer eingelegt.

CHF 4



DREI NÜSSE FÜR...

Nüsse, die süchtig machen

CHF 4



KÄSE-MÖCKLI

Bergkäse

CHF 4.5



WURST-RUGELI

Bauernhof Wurst von Bitzi Hof

CHF 5

DRINK
DES TAGES

20 cl
CHF 10

EINMAL ALLES.

CHF 19

VORSPEISEN



SPANNORT-SALAT

Blattsalat mit französischer Sauce
dazu Randen, Kerne, Erdbeeren, Erbsen
und eingelegte Radisli

CHF 16



MARKBEIN | KNOBLAUCH | PETERSILIE

Gebackenes Markbein
mit Knoblauch
und Petersilie

CHF 15

RAVIOLI | RICOTTA | BÄRLAUCH

Bärlauch-Ravioli
mit geräuchertem Ricotta
und Bärlauchkapern

CHF 18



RISOTTO | SPARGELN | RUCOLA

Risotto
mit weisser und grüner Spargel
dazu frittierter Rucola

CHF 18

TOMATENSUPPE | BASILIKUM

Hausgemachte weisse Tomatensuppe
mit Basilikumsorbet

CHF 17

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

RINDS-HACKTÄTSCHLI | KARTOFFELN | JUS

Rinds-Hacktätschli
mit hausgemachter Kalbsjus
dazu Kartoffelstampf
und Frühlingsgemüse

CHF 39

DUETT VOM SCHWEIN | POMMES FRITES | ANDRÉS MARINADE

Cordon Bleu mit Zitronensaft und marinierte Spare Ribs
dazu Pommes Frites
und Frühlingsgemüse

CHF 39

RINDSGULASCH | PIZOKEL | BÄRLAUCH
Rindsgulasch nach Rezept von Grossmutter «Mariska»
mit Pizokel und Bärlauch

CHF 38

KALBSHUFT | TAGLIATELLE | MORCHEL

Rosa gebratene Kalbshuft
mit Morchelsauce
dazu Tagliatelle
und Frühlingsgemüse

CHF 52

FISCHGERICHT



ZANDER | SAFRAN | REIS

Zanderfilet vom Gotthard
mit Safransauce,
Langkornreis
und Frühlingsgemüse

CHF 49

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHE GERICHTE

Geniessen Sie **vegan**?

Gerne **beraten** wir Sie.

PIZOKEL | MORCHEL | SPARGEL | SPINAT

Hausgemachte Pizokel
mit Morchelsauce,
Spargeln, Spinat
und Pinien

CHF 36



OKARA | ERBSEN | KRÄUTERÖL

Okaraballs mit Kräuteröl
auf Erbsen-Püree
und Frühlingsgemüse

CHF 35

RAVIOLI | RICOTTA | BÄRLAUCH

Bärlauch-Ravioli
mit geräuchertem Ricotta
und Bärlauchkapern

CHF 34

Manchmal wäre ich
gerne etwas dünner.
Aber dann fällt mir wieder ein,
wie **geil Essen** ist.



KINDERKARTE

Wer kommt denn da **geflogen**?
Ein kleiner **Regenbogen**.
Der isst heute bei **uns** mit,
einen guten **Appetit**.



CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

CHF 12 / 20



RISOTTO

mit Bergkäse

CHF 10 / 18



PORTION GEMÜSE

mit Olivenöl

CHF 6 / 12



PORTION POMMES FRITES

CHF 7 / 14



TAGLIATELLE

in Tomatensauce

CHF 12 / 20

Diese Gerichte bieten wir als **kleine** oder **ReGULäre** Portionen an.

DESSERTS



SCHOKOLADE | ERDBEERE

Schokoladenkuchen und -mousse
serviert mit zweierlei von der Erdbeere

CHF 15

CRÈME BRÛLÉE | WAFFEL | ORANGE

Hausgemachtes Crème Brûlée
dazu Waffeln
und Blutorangensorbet

CHF 15

RHABARBER | VANILLE

Hausgemachte Rhabarber-Tarte
mit Vanilleglace

CHF 15



LUFTIGES EISKAFFEE

Kaffee und Glace – cremig gerührt
mit oder ohne Kirsch

CHF 15 / 12

KÄSE | FRÜCHTEBROT | FEIGEN

Andrés Käseauswahl
mit Früchtebrot
und Feigensenf

klein oder regulär

CHF 15 / 22

GLACE

RAHMGLACE

Schokolade 

Snickers  

Vanille 

Kaffee 

SORBETS

Blutorange   

Erdbeere   

Zitrone   

Mango   

CHF 4.5 pro Kugel Glace

CHF 1.5 pro Portion Schlagrahm

CHF 4.5 mit Schuss

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN

Überraschungseis

CHF 3.5 pro Kugel

Das **Schöne** is(s)t,
das **Beste** kommt am Schluss.
Solange **Kakaobohnen** an Bäumen wachsen,
ist **Schokolade** ganz klar **Obst**.
Desserts haben nur wenig **Vitamine**,
deshalb sollten Sie **viel** davon essen.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FLASCHEN

Coca Cola	33 cl	CHF 5
Coca Cola Zero	33 cl	CHF 5
Rivella Rot	33 cl	CHF 5
Rivella Blau	33 cl	CHF 5
Bitter Lemon	20 cl	CHF 4
Tonic	20 cl	CHF 4
Ginger Beer	20 cl	CHF 4
Beckenrieder Orangenmost Bügel	49 cl	CHF 7
Zämä Bergdrink	33 cl	CHF 7
Lurisia Chinotto	27 cl	CHF 6
Tomatensaft	20 cl	CHF 5

OFFENAUSSCHANK



	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Wasser mit Kohlensäure	CHF 2.5	CHF 4	CHF 5	CHF 9.5
Hahnenwasser still	CHF 1	CHF 2	CHF 3	CHF 6
Apfelschorle	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Hausgemachter Eistee	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Hausgemachte Limonade	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Citro	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
Orangensaft	CHF 3	CHF 5	CHF 7	CHF 12.5
«Gärn e chli Sirup»	CHF 1.5	CHF 2.5	CHF 3.5	CHF 5.5

ALKOHOLFREIES BIER

Erdinger Weissbier	50 cl	CHF 7
Appenzeller Leermond	33 cl	CHF 5

ALKOHOLFREIER APFELWEIN

Möhl Saft klarer Apfelwein Bügel	50 cl	CHF 6.5
----------------------------------	-------	---------

Warten Sie nicht auf **den** perfekten Moment...

...Nehmen Sie **ihn** einfach –
und machen Sie ihn **perfekt**.

DRINK
DES TAGES

20 cl
CHF 10

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

REGIONALES BIER

Je nach Geschmack ein regionales Bier.
Davor, danach oder einfach für zwischendurch.

Geronimo Bräu	33 cl	CHF	6
Ponäly Bier	33 cl	CHF	6

GEZAPFTES BIER

	2 dl		3 dl	5 dl
Appenzeller Quöllfrisch hell	CHF 3.5		CHF 4.5	CHF 7

BIER IN FLASCHEN

Erdinger Weissbier	50 cl	CHF	7
--------------------	-------	-----	---

APFELWEIN

Möhl Saft klarer Apfelwein Bügel	50 cl	CHF	6.5
----------------------------------	-------	-----	-----

SPIRITUOSEN

Pastis 51 45%	4 cl	CHF	7
Jsotta Vermouth Bianco 17%	4 cl	CHF	7
Jsotta Vermouth Rosso 17%	4 cl	CHF	7
Appenzeller Alpenbitter 29%	2 cl	CHF	5
	4 cl	CHF	8
Campari Bitter 23%	4 cl	CHF	7
Aperol Aperitivo 11%	4 cl	CHF	7
Cynar Bitter 16.5%	4 cl	CHF	7
Gin 43%	2 cl	CHF	8
Wodka 40%	2 cl	CHF	8

LONGDRINKS

Aperol Sprizz	20 cl	CHF	10.50
Hugo	20 cl	CHF	10.50
Cynar Orange	20 cl	CHF	9.50
Campari Orange	20 cl	CHF	9.50
Jsotta Tonic	20 cl	CHF	9.50
Portwein Tonic	20 cl	CHF	12
Gin Tonic	20 cl	CHF	15
Swiss Negroni	20 cl	CHF	15
Wodka Tonic	20 cl	CHF	15
Moscow Mule	20 cl	CHF	15

ÖPIS
VOM WÄGELI

2 cl
zwischen CHF 9
und CHF 22

WARME GETRÄNKE

KAFFEEAUSWAHL

Espresso	CHF 4
Espresso Macchiato	CHF 5
Doppelter Espresso	CHF 6
Kaffee nature / crème	CHF 5
Milchkaffee	CHF 5.5
Cappuccino	CHF 5.5
Latte Macchiato	CHF 6
Coretto Grappa	CHF 6.5

MILCHGETRÄNKE

Schoggi	CHF 5
mit Rahm	CHF 6.5
Ovomaltine	CHF 5
mit Rahm	CHF 6.5

KAFFEE SCHNAPS

Chrüter	CHF 6
Williams	CHF 6
Zwetschgen	CHF 6
Obstbrand	CHF 6
Kirsch	CHF 6
mit Rahm	CHF 7.50

Auf Wunsch auch als Tee Schnaps erhältlich.

TEEBEUTEL

Kännchen Tee	30 cl	CHF 5
Schwarztee		
Earl Grey		
Pfefferminz		
Hagebutten		
Verveine		
Kamille		

TEE VOM CHRÜTLITANTI, ALPNACH DORF

Bärgchrüter Tee – handgepflückt	30 cl	CHF 7
--	-------	-------

ZIEHZEIT 1-3 MINUTEN

Ein farbenfroher Heilkräutertee mit geschmackvollen Bergblumen und aromatischen Pflanzenblättern. Vom Chrütlianti gesammelt, schonend getrocknet und mit Liebe zusammengestellt. Holunderblüten, Veilchen, Brennessel, Schlüsselblumen, Huflattich, Gänseblümchen, Ehrenpreis, Pfefferminze, Gundelrebe, Brombeer-, Heidelbeer- und Himbeerblattspitzen.

TEE VON MY TEA SHOP, SARNEN

Hanf Fruity	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 5-10 MINUTEN Apfel und Pflaume im Rotbuschtee, Hagebuttenschalen und ganze Hanfblätter. Ingwer, Kurkuma, Curryblätter, Bauernrosenblüten und Ringelblume.		
Pu Erh Granatapfel-Buchweizen	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 3-5 MINUTEN Schwarztee Pu Erh. Dattelstücke, Karotte, gepuffter Buchweizen, Granatapfel und Rosenblüten.		
Lapsang Souchong «Shaowu» - Bio	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 3-5 MINUTEN Für diesen Rauchtee, aus kontrolliert biologischem Anbau, werden reife grosse Teeblätter verwendet. Durch mehrmalige Räucher- vorgänge wird für ein gelungenes, würziges Erlebnis gesorgt. Ein vollmundiger Genuss mit rauchiger Note.		
Formosa Top Superior Fancy Oolong	30 cl	CHF 15
ZIEHZEIT 2-3 MINUTEN Eine Rarität. Feinste, weisse Blattspitzen des Oolong-Busches. Ein intensives, blumiges Bukett mit einer leicht brotigen Würze Ein Spitzentee und eine einzigartige Kostbarkeit für Teegeniesser.		
Oolong Maple Walnut	30 cl	CHF 9
ZIEHZEIT 2-3 MINUTEN Ahornsafte, in Kombination mit feinsten Walnüssen und blumigem Oolong Tee.		
Pai Mu Tan - Bio	30 cl	CHF 7
ZIEHZEIT 1-3 MINUTEN Einer der bekanntesten weissen Tees, auch «Weisse Pfingstrose» genannt. Feinherber Teegenuss.		



Wasserknappheit, Wasserqualität und Wasserversorgung bestimmen unseren Alltag **massgeblich**. Hunderte Millionen Menschen sind existenziell davon betroffen. Gleichzeitig wird Wasser, das «Öl des 21. Jahrhunderts», physisch und virtuell rund um die Welt transportiert, folglich hinterlassen wir als Konsument*innen überall unseren **Wasserfussabdruck**. Dies mit teils verheerenden Auswirkungen auf lokale Wassersysteme. Aus diesen Gründen wird der Umgang mit und das Wissen um Wasser von **entscheidender Bedeutung** für kommende Generationen sein.

Wir berechnen für unser Hahnenwasser eine geringe Gebühr, da wir uns für höchste Qualität und Reinheit unserer Zutaten einsetzen. Unser Wasser wird regelmässig getestet, um sicherzustellen, dass es den höchsten Standards entspricht. Wir bieten unseren Gästen nur das Beste an und sind stolz darauf, dass wir höchste Anforderungen auch bei unserem Wasser umsetzen.

Vielen herzlichen Dank für Euren **Besuch**.
Wir hoffen,
euch hat unser Zusammentreffen genauso viel
Freude bereitet wie uns.

Bitte teilen Sie Rückmeldung mit uns, wie auch mit anderen Gästen.



#spannort #restaurantspannort #spannortteam



Gastgeber
André Keller



Chef de Service
Maria Franz



Küchenchef
Carlos Szentgroti

Coming
SOON

TeampLayer
gesucht



Lernender
Gian Lippuner