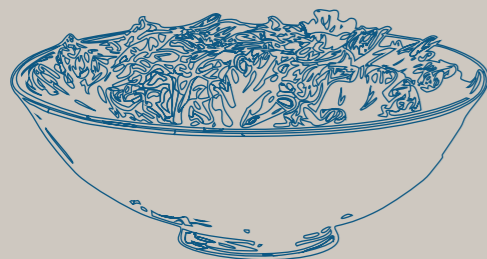


**Hummus garniert** 13.50  
mit Granatapfelkernen und Minze,  
dazu frisches Pita Brot



**Lachs auf Toast** 24.50  
John Orrin Rauchlachs auf Toast  
Zwiebeln, Meerrettich und Kapern

**Hausgemachtes Knoblauchbrot** 12.80

**Mini Nüsslisalat** 14.50  
mit Speck, Ei und Croûtons

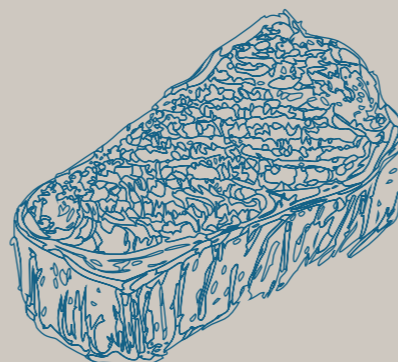
**Hausgemachte Tomatensuppe** 13.00  
Gin, Crôutons und Rahm

**Rinds Tatar \*Nature\* 140g** 26.00  
mit seinen Gewürzen, Zutaten,  
Toast und Butter

**Felchenfilets «Müllerinnen-Art»** 41.00  
in Butter gebraten, hausgemachte Tartarsauce,  
Zitronenkartoffeln und Blattspinat

**Fischteller Baumgarten** 44.00  
Felchenfilets und Eglifilets frittiert, hausgemachte  
Tartarsauce, Zitronenkartoffeln und Blattspinat

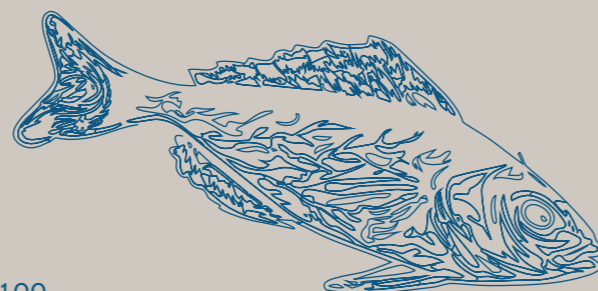
**Cordon-Bleu Baumgarten** 35.00  
vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt  
Pommes Frites und Grillbrokkoli mit Pinienkernen



**Rinds Tatar \*Nature\* 210g** 38.00  
mit seinen Gewürzen, Zutaten,  
Toast und Butter

**Zartes Rindsfilet** 62.00  
180 gr. vom Grill (Mittelstück)  
Kräuterbutter und Sauce béarnaise  
Pommes Frites und Grillbrokkoli mit Pinienkernen

**Geschnetzeltes Kalbsfilet** 44.00  
Nidwaldner Art  
Öpfel, Baumnuss, Champignons und  
Chrütterschnaps hausgemachte Spätzli



**Fisch Bowl** 32.50  
verschiedene Rohkost-Salate an French Dressing  
mit Fischknusperli, Gurke, Zitronenschnitz,  
Crôutons, Ei, hausgemachte Tartarsauce



**Lasagne Gemüse** 29.50  
Hausgemachte Lasagne mit Gemüse  
frisch aus dem Ofen

Bereits seit über 40 Jahren geben wir, die Familie Hoffmann, unser ganzes Herzblut in das Seehotel Baumgarten. Als Familienunternehmen leben wir für das persönliche und entspannte Ambiente in unserem Haus. Wir freuen uns, dich heute in unserem kleinen Paradies am Vierwaldstättersee verwöhnen zu dürfen.