

In der Schweiz ist der CHF weiterhin alleiniges gesetzliches Zahlungsmittel. Wir akzeptieren den € in Form von Bargeld – die Rechnungsstellung erfolgt in CHF und das Total in € zum Tageskurs. Kreditkartenzahlungen belasten wir in CHF und auf Anfrage in der Fremdwährung (DCC).

| Suppen | | CHF |
|-------------------------|--|---|
| 6210 | Kraftbrühe mit Mark | 11 |
| 6212 | Kraftbrühe mit Sherry | 11 |
| 6214 | Kraftbrühe mit Ei | 11 |
| 6240 | Fischsuppe „Beckenrieder Art“ mit Safranfäden | 14 |
| | |  |
| Salate | | |
| 6310 | Bunter Saison-Blattsalat | 11 |
| 6312 | Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot | 14 |
| 6314 | Bunter Saisonsalat mit gebackenen Felchenfiletstreifen | 16 |
| | <i>Auswahl an hausgemachten Salatsaucen: Zitronen-Basilikum-Dressing, französisches Dressing oder Balsamico Dressing</i> | |
| | |  |
| Kalte Vorspeisen | | |
| 6350 | Rindscarpaccio mit Trüffelöl verfeinert und Sbrinkkäse-Brosmen | 21 |
| 6352 | Geräucherte Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Meerrettichschaum auf Salatbeet | 21 |
| | |  |
| Warme Vorspeisen | | |
| 6370 | Teigtaschen „Triangoli“ gefüllt mit Appenzeller Käse | als Vorspeise 18 |
| 6371 | an Weissweinsauce mit Baumnüssen | als Hauptgang 27 |
| 6372 | Nudeln an leichter Rahmsauce mit Speckstreifen, Cherry-Tomaten, grünen Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch | 16 |



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.



Kalbfleisch aus Nidwalden und Engelberg

CHF

6440 Geschnetzeltes Kalbfleisch „Rössli“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Butterrösti 

40

6442 Kalbsschnitzel an Zitronen-Basilikum Sauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur 

42

Schweinefleisch aus Nid- und Obwalden

6460 Schweins-Cordon bleu „Rössli“ mit Alpkäse, mit Pommes frites und Gemüse garnitur 

36

Lammfleisch aus Neuseeland

6470 Zartes Lamm entrecôte rosa gebraten, auf Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

42

Pferdefleisch aus der Ennetmooser Metzgerei

6480 Fohlenfilet mit Pfeffersauce aus grünem Madagaskar Pfeffer mit Maiskroketten und Gemüse bouquet

44

6482 Stroganow von Fohlenfiletspitzen an pikanter Paprikarahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur

39

Vegetarische Gerichte

6754 Polenta-Champignon-Täschli auf buntem Currygemüse

24

6736 Pilzragout an Kräuterrahmsauce auf Gemüse nudeln

24

6720 Bunter Gemüseteller mit Maiskroketten und Spiegelei

28



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.



Frische Fische (heimische Gewässer / Binnenfischerei)

CHF

| | | |
|------|--|--|
| 6650 | Zanderknusperli gebacken mit Sauce Tartar und Schnittlauchkartoffeln | 32 |
| 6651 | ½ Portion | 24 |
| 6652 | Zanderknusperli gebacken mit Sauce Tartar und Salatgarnitur | 32 |
| 6653 | ½ Portion | 24 |
| 6610 | Felchenfilet gebraten auf Kräutersauce mit Champignons, Trockenreis und Gemüsegarnitur |  39 |
| 6612 | Gemischte gebratene Fischvariation (Egli-, Felchen- und Zanderfilet) mit Schnittlauchkartoffeln und Gemüsegarnitur | 42 |
| 6614 | Zanderfilet pochiert mit Safransauce auf Gemüsenudeln | 39 |
| 6620 | Eglifilets „Müllerinart“ mit Pistazienkernen, Trockenreis und Gemüsegarnitur | 42 |

„Urchig & Guet“

| | | |
|------|--|--|
| 6428 | Älperrösti mit gebratener Cervelat mit Alpkäse überbacken |  26 |
| 6410 | Bauern-Bratwurst „Spezial 180g“, an Zwiebelsauce mit Pommes frites oder Rösti |  26 |
| 6450 | Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Tagesgemüse |  28 |
| 6452 | Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard-Bio-Pilzen mit Butternudeln und Tagesgemüse |  30 |
| 6494 | Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, mit Pommes frites und Gemüsegarnitur |  28 |

Für unsere kleinen Gäste verlangen Sie bitte unsere Kinderkarte.

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.



Spezialitäten ab 2 Personen und auf Anfrage

auf Vorbestellung, im Sommer (Seeterrasse) nur bedingt möglich

CHF
pro Person

| | | |
|------|---|----|
| 6180 | Käse-Fondue „Moitié-Moitié“ à discrétion dazu servieren wir „chüstiges“ Ruchbrot in Würfel geschnitten | 32 |
| 6190 | Fisch-Fondue „Rössli“, pochiert im Gemüse-Weissweinfonds mit Egli-, Felchen-, und Zanderfilet dazu servieren wir passende, kräftige Saucen und Zutaten | 44 |
| 6194 | Fleisch-Fondue chinoise à discrétion mit Kalb-, Rind- und Trutenfleisch, dazu servieren wir verschiedene, feine Saucen und Zutaten | 49 |

Feine Nachspeisen

| | | |
|------|--|----|
| 6920 | Apfelküchlein auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker | 15 |
| 6822 | Tannenschösslihonigparfait auf Joghurtsauce | 15 |
| 6770 | Nidwaldner Käseteller mit Nuss und Birne | 18 |

„ä Guätä“

Wir beziehen alles Fleisch und alle Wurstwaren von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns/Stans und der Metzger Gabriel AG, Wolfenschlössen und immer öfter von den Landwirten direkt*. Herkunft:

| | | | | | |
|---------|------------------------|---------|---------------------|-----------|------------------------|
| Rind*: | Schweiz / Brasilien | Kalb*: | Nid- / Obwalden, CH | Schwein*: | Nid- / Obwalden, CH |
| Pferd: | Schweiz / USA / Canada | Lamm: | Neuseeland | Gitzi*: | Stans / Engelbergertal |
| Poulet: | Schweiz | Truten: | Schweiz / Ungarn | | |

Fisch wenn möglich aus Schweizer Binnenfischerei, (Fischerei Michael Näpflin, Seelisberg / Fischhuus Mühletal, Ebikon) andernfalls von Fischhändlern, die sich an den FAO Verhaltenskodex halten (WWF Seafood/MSC). Herkunft:

| | | | | | |
|----------|--------------------|-----------|-------------------------|--------|-------------------------|
| Balchen: | Vierwaldstättersee | Felchen: | Vierwaldstättersee | Egeli: | Schweiz / EU (DE / EST) |
| Zander: | Schweiz / EU | Forellen: | Fischzucht Ennetmoos/CH | | |

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind. Die VOLG-Bäckerei in Ennetbürgen NW beliefert uns täglich mit frischem Brot.



Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.

