



Regionale Spezialitäten

Guets vo hie
GASTRONOMIE
NIDWALDEN

In diesen Wochen geniessen Sie bei uns Spezialitäten aus der Region von Tieren, welche den Sommer über auf den nahen Alpen verbracht haben.



vom 11. November bis 6. Dezember 2024

Vorspeisen

CHF

6226	Petersiliensuppe mit Rauchlachswürfeli		14
7254	Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli		15
7205	Tartar vom Bio Natura Beef (Rind) aus Buochs mit Cognac,	Vorspeise	21
7204	Toast und Butter – Frisch zubereitet, von Hand fein gehackt	Hauptgang	28

Hauptgänge

7260	Stroganow vom Bio Natura Beef , Butternudeln und Gemüse garnitur		33
7262	Hausgemachte Hacktätschli an Pilzrahmsauce von Gotthard-Bio-Pilze, Maiskroketten und Gemüse garnitur		26
7472	Schweins-Cordon bleu «Nidwaldner Art» gefüllt mit Speck und Alpkäse Pommes frites und Gemüsebouquet		36
7266	Rindsbraten vom Bio Natura Beef an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		31

Fleischlos

6754	Polenta-Champignon-Tätschli auf buntem Currygemüse		24
------	---	--	-----------



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.





Desserts

6950	Coupe Nesselrode mit Meringue Stückchen und Vanilleglace	14
6951	Mini Coupe	9
6952	Vermicelles mit Schlagrahm	12
6954	Vermicelles mit Kirsch	12
6956	Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm	14
7824	Apfelsorbet mit Calvados	14
6920	Apfelküchlein auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker	15



Jetzt aktuell:



CHF

6430	Chateaubriand – zartes Rindsfilet am Stück gebraten (ab 2 Personen) serviert in zwei Gängen, mit Béarnaise-Sauce und kräftiger Rotweinsauce, Beilagen nach Wahl und Gemüse garnitur für Sie schonend zubereitet – dazu benötigen wir 30 Minuten		54 pro Person
------	--	--	-------------------------

Natura Beef steht für **natürliche Haltung und Fütterung von Mastkälbern**. Dabei wachsen die Kälber im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern (oder Ammen) zusammen auf. Voraussetzung für diese natürliche Haltung auf einem Biohof sind **Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf**, sowie eingestreute Liegeflächen. Muttermilch, später auch Gras und Heu bilden die Grundnahrung. In 10 Monaten trinkt das Kalb rund 3000 bis 4000 Liter Muttermilch. Natura Beef steht für **Natur pur**: Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Die **Kälber** werden direkt nach dem Absetzen von der Mutter im Alter von **10 Monaten** geschlachtet. Darin unterscheidet sich das Fleisch von Kalb- und Rindfleisch.

Unsere Lieferanten

Bio Natura Beef	Richard und Monika Barmettler-Luchsinger, Paradies, 6374 Buochs	
Felchenfilets	Fischerei Näpflin, Michael Näpflin, Seerestaurant Schwybogen, 6377 Seelisberg, www.schwybogen.ch	
Alpschwein	Z'Holzschuenis Hittä, Josef und Claudia Arnold Aregger, Oberalp, Grosstal, 6461 Isenthal	
Kartoffeln / Äpfel	Andreas und Stephanie Waser-Good, Geren 1, 6370 Oberdorf	
Honig	Thedy Waser-Gander, Oberdorfstrasse 52, 6375 Beckenried	
Eier	Barmettler-Ei, Mittlere Aegerten 3 / Drachenried, 6372 Ennetmoos	
Pilze	Gotthard-Bio-Pilze AG, Rotzloch 1, 6362 Stansstad, www.gotthard-bio-pilze.ch	



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.

