

**Guets vo hie**  
GASTRO NIDWALDEN

# Balchenfilet



„Balchen“ ist ein spezieller Fisch aus dem Vierwaldstättersee und frisch nur im Dezember und im Januar erhältlich.

**vom 8. Dezember 2024 bis 23. Januar 2025**

7110 / 1

**Balchenfilet gebraten**  
auf mediterranem Kartoffelstock  
mit Safransauce und Blattspinat



7112 / 3

**Balchenfilet pochiert**  
an Weisswein-Sauce mit Gotthard Bio Pilzen  
dazu Butternüdeli und Gemüsebouquet



7114 / 5

**Balchenfilet gebraten**  
auf Lauch-Rahmgemüse mit roten Linsen  
mit Salzkartoffeln

**CHF**

**Kleine Portion**

**29**

**Grosse Portion**

**38**

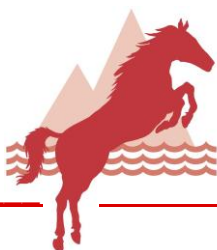
## Balchen – Coregonus suidteri von Michael Nöpflin, Schwybogen

Coregonus ist eine Gattung von Fischarten aus der Ordnung der Lachsartigen (Salmoniformes) und gehört zur Familie der Forellenfische (Salmonidae). Deutsche Namen sind R(h)einanken, Renken, Felchen, Coregonen, Schnäpel, Maränen usw. Dabei kann ein deutscher Name für verschiedene Arten stehen; viele Arten haben mehrere Namen je nach Region. Die grossen Balchen unterscheiden sich vom Albeli (Coregonus zugensis) durch das schnellere Wachstum. Im Durchschnitt weisen die Balchen eine Länge von 40 bis 45 Zentimeter auf. Und auch ihr Laichverhalten ist verschieden. Im Gegensatz zum Albeli, das in einer Tiefe von 20 bis 40 Metern laicht, suchen sich Balchen ihre Laichplätze bevorzugt auf kiesigem Grund in einer Wassertiefe von ein bis zwei Metern – oft in unmittelbarer Ufernähe. Die dritte und im Vierwaldstättersee am meisten gefangene Felchenart wird Edelfisch (Coregonus nobilis) genannt.



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.





## Fleischlos

6754 **Polenta-Champignon-Täschli** auf buntem Currygemüse **24**



## 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



**55**  
pro Person

7204 / 5 **Tatar vom Bio Natura Beef (Rind) aus Buochs** mit Cognac, Toast und Butter – Frisch zubereitet, von Hand fein gehackt

**Guets vo hie**  
GASTRO NIDWALDEN  
kleine Portion

**29**  
**22**



Natura Beef steht für Fleisch von zehn Monate alten Kälbern aus Mutterkuhhaltung. Fleischrinderrassen garantieren ausgezeichnete Fleischqualität, da die Tiere das ganze Jahr den Auslauf in frische Weiden und Schnee geniessen. Das Angus Bio Natura Beef beziehen wir von Richard und Monika Barmettler-Luchsinger vom Bio-Bauernhof „Paradies“ in Buochs.



## Desserts

6950 / 1	<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Meringuestückchen, Vanilleglace und Schlagrahm	<b>14</b>
		mini Coupe <b>9</b>
6952	<b>Vermicelles</b> mit Schlagrahm	<b>12</b>
6954	<b>Vermicelles</b> mit Kirsch	<b>12</b>
6956	<b>Vermicelles</b> mit Kirsch und Schlagrahm	<b>14</b>
7824	<b>Apfelsorbet</b> mit Calvados	<b>14</b>
6920	<b>Apfelküchlein</b> auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker	<b>15</b>



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.

