

# Natürlich Nidwalden

“typische authentische Nidwaldner Gerichte...”

Guets vo hie  
GASTRO NIDWALDEN

24. Januar bis 20. Februar 2025



## Vorspeisen

CHF

7200	<b>Bouillon mit Rindfleischwürfeli</b> und Wintergemüse	14
7202	<b>Trockenfleischcarpaccio</b> mit Salat und Gotthard Bio Pilzen	18
7204	<b>Tatar</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Cognac, Toast und Butter	29
7205	<i>Frisch zubereitet, von Hand fein gehackt</i>	kleine Portion 22

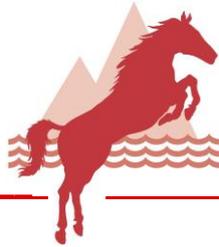
## Hauptgänge

7210	<b>Gebratene Balchenfilets</b> aus dem Vierwaldstättersee, auf Orangen-Ingwersauce, dazu Reis und Gemüse garnitur	38
7212	<b>Rinds-Hacktäschli</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Kräutersauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	26
7214	<b>Rindsschmorbraten</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Rotweinsauce, Ofentori und Gemüse garnitur	34
7218	<b>Alpkäseschnitzel paniert</b> auf Rahmwirsinggemüse mit Salzkartoffeln	26



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

CHF

- 6822 **Honigparfait** mit Ringelottenkompott 15
- 6924 **Apfelstrudel** mit Vanillesauce 14
- 6770 **Nidwaldner Käseteller** mit Nuss, Birne und Honig 18



## Jetzt aktuell:



CHF

- 6430 **Chateaubriand** – zartes Rindsfilet am Stück gebraten (ab 2 Personen) 55  
serviert in zwei Gängen, mit Béarnaise-Sauce und kräftiger  
Rotweinsauce, Beilagen nach Wahl und Gemüsegarntur pro Person  
*für Sie schonend zubereitet – dazu benötigen wir 30 Minuten*



## Einige unserer Nidwaldner Direkt-Lieferanten und -Produzenten

- Frisch vom Acher**  Muh&Meh, Michael und Sabina, Krummenacher 1, 6370 Oberdorf, [www.muh-meh.ch](http://www.muh-meh.ch)
- Bio Natura Beef**  Richard und Monika Barmettler-Luchsinger, Hof Paradies, 6374 Buochs
- Trutenfleisch**  Sepp und Sandra Barmettler-Zumstein, Hof Ennerberg, 6374 Buochs
- Trockenwürste**  Pius Omlin, Metzgerei Omlin, Ober-Aegerten, 6372 Ennetmoos
- Felchen/Balchen** Michael Nöpflin, Fischerei Nöpflin, Seerestaurant Schwybogen, 6377 Seelisberg, [www.schwybogen.ch](http://www.schwybogen.ch) 
- Alpkäse**  z'Holzschuenis Hittä, Josef und Claudia Arnold-Aregger, Oberalp, Grosstal, 6461 Isenthal  
 Alpkäserei Untertrübsee, Thomas und Andrea Scheuber, Rotzberg, 6375 Ennetmoos
- Kartoffeln / Äpfel** Andreas und Stephanie Waser-Good, Geren 1, 6370 Oberdorf
- Pilze**  Gotthard Bio Pilze AG, Rotzloch 1, 6362 Stansstad, [www.gotthard-bio-pilze.ch](http://www.gotthard-bio-pilze.ch)
- Beeren/Kirschen**  Markus und Manuela Filliger-Limacher, Bielihof, 6372 Ennetmoos
- Eier** Barmettler-Ei, Mittlere Aegerten 3 / Drachenried, 6372 Ennetmoos
- Honig** Thedy Waser-Gander, Oberdorfstrasse 52, 6375 Beckenried
- Glace**  „Guät's Glace“ Anita Keiser-Gut, Chilenmattli 13, 6372 Ennetmoos
- Bärlauch** Gesammelt von unseren Mitarbeitenden am Beggräder Bärg

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.

