



# „Frühlingskarte“

vom 21. März bis 10. Mai 2025






## Vorspeisen

CHF

7610	<b>Frische Spargelcremesuppe</b> mit Rohschinkenchips		13
7614	<b>Spargelsalat</b> mit Cherrytomaten und Nidwaldner Trockenfleisch		16
7616	<b>Frühlings Trilogie</b> mit Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit Cherrytomaten und Nidwaldner Trockenfleisch		18
7205	<b>Tatar</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Cognac garniert mit Spargelsalat		22
7620	<b>Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise und Rohschinken	als Vorspeise	18
7621		als Hauptgang	30

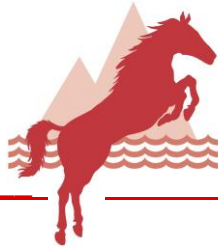
## Hauptgänge

7622	<b>Spargeln nach „Art des Hauses“</b> überbacken mit Schinken, Speck und Alpkäse, dazu Schnittlauchkartoffeln		29
7624	<b>Gebratene Pouletbrust</b> , auf Spargeln mit Sauce Hollandaise, Maiskroketten		30
7626	<b>Gebratenes Schnitzel</b> vom Bio Natura Beef aus Buochs auf Spargeln mit Sauce Hollandaise, Neue Bratkartoffeln an Pommery-Senf		40
7628	<b>Lammentrecôte auf Spargeln</b> mit Sauce Hollandaise, Neuen Bratkartoffeln		42
7630	<b>Egli- und Felchenfilet</b> im Duett, vom Vierwaldstättersee auf Spargeln mit Sauce Hollandaise und Trockenreis		40



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

6971	<b>Frische Erdbeeren</b> mit Schlagrahm		12
6972	<b>Frische Erdbeeren</b> mit flüssigem Rahm		12
6974	Klassischer <b>Coupe Romanoff</b>		13
6976	<b>Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu</b> „Rössli“		14
6978	<b>Erdbeeren Trilogie</b> mit hausgemachtem Erdbeer-Tiramisu, Joghurt-Erdbeerglace und Erdbeersalat		16
6822	<b>Rhabarber-Parfait</b> mit frischen Erdbeeren		15

## Einige unserer Nidwaldner Direkt-Lieferanten und -Produzenten

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



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.

