

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



Auswahl an hausgemachten Salatsaucen: Zitronen-Basilikum-Dressing, französisches Dressing oder Balsamico Dressing

Kalte Vorspeisen

6350	Rindscarpaccio mit Trüffelöl verfeinert und Sbrinkäse-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 Gemüsegar nitur



42

Schweinefleisch aus Nid- und Obwalden

6460 Schweins-Cordon bleu „Rössli“ mit Alpkäse, mit Pommes frites und Gemüsegar nitur



36

Lammfleisch aus Neuseeland

6470 Zartes Lammmentrecôte rosa gebraten, auf Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

42

Pferdefleisch aus der Ennetmooser Metzgerei

6480 Fohlenfilet mit Pfeffersauce aus grünem Madagaskar Pfeffer mit Maiskroketten und Gemüsebouquet

44

6482 Stroganow von Fohlenfiletspitzen an pikanter Paprikarahmsauce mit Nudeln und Gemüsegar nitur

39

Vegetarische Gerichte

6754 Polenta-Champignon-Tätschli auf mediterranem Gemüseragout

24

6736 Pilzragout an Kräuterrahmsauce auf Gemüsenudeln

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	 30

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	Rhabarber-Parfait mit frischen Erdbeeren	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, Wolfenschiessen 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	Egli:	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.

