

Natürlich Nidwalden



“typische authentische Nidwaldner Gerichte...”

23. Januar bis 26. Februar 2026



Vorspeisen

CHF

7200	Lauchsuppe mit Alpschwein-Speckwürfel	14
7202	Salat von Gotthard Bio Pilzen mit Alpkäsekroketten	18
7204	Tatar vom Bio Natura Beef (Rind) aus Buochs mit Cognac,	32
7205	Toast und Butter - frisch zubereitet, von Hand fein gehackt	kleine Portion 24

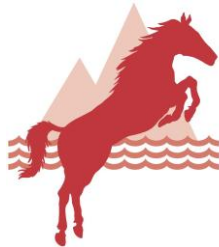
Hauptgänge

7210	Gebratene Balchenfilets aus dem Vierwaldstättersee, auf Weissweinsauce mit Kapern, dazu Reis und Gemüse garnitur	38
7212	Rinds-Hacktätschli vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Kräutersauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	26
7214	Rindsschmorbraten vom Bio Natura Beef aus Buochs mit Rotweinsauce, Ofentori und Gemüse garnitur	34
7218	Geschnetzeltes vom Natura-Beef nach Nidwaldner Art mit Birnenwürfeli, Träsch und Pilzen mit Butterrösti	38



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	Parfait vom Bündner Röteli auf Schokospiegel	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) serviert in zwei Gängen, mit Béarnaise-Sauce und kräftiger Rotweinsauce, Beilagen nach Wahl und Gemüsegar nitur <i>für Sie schonend zubereitet – dazu benötigen wir 30 Minuten</i>	55 pro Person
------	--	------------------



Einige unserer Nidwaldner Direkt-Lieferanten und -Produzenten

Frisch vom Acher	 Muh&Meh, Michael und Sabina, Krummenacher 1, 6370 Oberdorf, 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 Näpflin, Fischerei Näpflin, Seerestaurant Schwybogen, 6377 Seelisberg, www.schwymbogen.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
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 Beggriäder 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.

