

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN

Cordons bleus

der schmelzende Alpkäse
gibt den typischen Geschmack



vom 27. Februar bis 2. April 2026



CHF

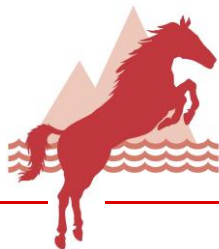
7470	Schweins-Cordon bleu „der Klassiker“ gefüllt mit Alpkäse und Vorderschinken		36
7472	Schweins-Cordon bleu „Nidwaldner Art“ gefüllt mit Alpkäse und Speck		36
7474	Schweins-Cordon bleu „Tessiner Art“ gefüllt mit Alpkäse, Coppa und Dörrtomaten-Oliven-Paste		36
7476	Schweins-Cordon bleu „Urner Art“ gefüllt mit Alpkäse, Trockenfleisch (Dürres) und Dörrobirnen		36
7478	Kalbs-Cordon bleu „Helvetia“ – klassisch gefüllt mit Alpkäse und Vorderschinken		44
7672	Vegi-Cordon bleu im Crêpes-Teig mit Kräutern gefüllt mit Alpkäse und Zucchini		30

Alle Cordons bleus servieren wir Ihnen mit Pommes frites,
Butterrösti oder Butternudeln und Gemüse garnitur.



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.





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
für Sie schonend zubereitet – dazu benötigen wir 30 Minuten



55
pro Person

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



kleine Portion

32
24

Desserts

6924 **Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesauce



14

6770 **Nidwaldner Käseteller** mit Nuss, Birne und Honig

15

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.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

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.

