



Kleine Speisekarte

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.

Suppen

CHF

6210	Kraftbrühe mit Mark	12
6212	Kraftbrühe mit Sherry	12
6214	Kraftbrühe mit Ei	12
6145	Geniesser Suppe vom Geniesser Menü – jeden Monat neu	14

Salate

6310	Bunter Saison-Blattsalat	12
6312	Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot	14

Auswahl an hausgemachten Salatsaucen: saisonales Dressing, französisches Dressing oder Balsamico Dressing

Frische Fische (heimische Gewässer / Binnenfischerei)

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, mit Trockenreis und Gemüse garnitur	39



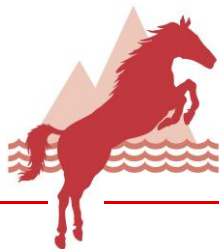
Vegetarische Gerichte

6714	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.





„Urchig & Guet“

CHF

6440	Geschnetzeltes Kalbfleisch „Rössli“ an sämiger Pilzrahmsauce mit Butterrösti		40
6460	Schweins-Cordon bleu „Rössli“ mit Alpkäse mit Pommes frites und Gemüseganitur		36
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 Gemüseganitur		28
6452	Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard-Bio-Pilzen, mit Butternudeln und Gemüseganitur		30
6494	Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüseganitur		30

Zwischenverpflegung

6520	Kalter Teller mit Schinken, Speck, Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch und Alpkäse		28
------	---	--	----

Erfrischende Salate

6518	Wurstkäsesalat nach Art des Hauses, reich garniert mit frischen Salaten		25
6516	Wurstkäsesalat nach Art des Hauses, „einfach“		20
6660	Thunfischsalat mit Zwiebelringen, reich garniert mit frischen Salaten		25

„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	Kalb*:	Nid- / Obwalden, CH	Schwein*:	Nid- / Obwalden, CH
Pferd:	Schweiz / USA / Canada	Poulet:	Schweiz	Truten:	Schweiz

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)
----------	--------------------	----------	--------------------	-------	-------------------------

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.

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr 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.

