Regionale Spezialitäten

In diesen Wochen geniessen Sie bei uns Spezialitäten aus der Region von Tieren, welche den Sommer über auf den nahen Alpen verbracht haben.

vom 9. November bis 4. Dezember 2026

			CHF
Vorspeisen			
7200	**Gerstensuppe** mit Blätterteigknusperstange		14
7254	**Nüsslisalat** mit Ei und Alpkäsekroketten		15
7205	**Tatar vom Bio Natura Beef (Rind) aus Buochs** mit Cognac,	Vorspeise	24
7204	Toast und Butter – Frisch zubereitet, von Hand fein gehackt	Hauptgang	32
Hauptgänge			
7210	**Rindswürfel vom Bio Natura Beef** an Pfefferrahmsauce Butternudeln und Gemüsegarnitur		34
7212	**Hausgemachte Hacktätschli** an Pilzrahmsauce von Gotthard-Bio-Pilze Maiskroketten und Gemüsegarnitur		27
7472	**Schweins-Cordon bleu «Nidwaldner Art»** gefüllt mit Speck und Alpkäse Pommes frites und Gemüsebouquet		36
7214	**Rindsschmorbraten vom Bio Natura Beef** an Rotweinsauce gebratene Polentaschnitte und Bohnenbündeli		34
Fleischlos			
6754	**Polenta-Champignon-Tätschli** auf buntem Currygemüse		24

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.

LUSSI TAVOLA AG • CHRISTINE UND JOSEF LUSSI-WASER
HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH • WWW.ROESSLI-BECKENRIED.CH

Desserts

6950	**Coupe Nesselrode** mit Meringue Stückchen und Vanilleglace	14
6951	Mini Coupe	10
6952	**Vermicelles** mit Schlagrahm	12
6954	**Vermicelles** mit Kirsch	12
6956	**Vermicelles** mit Kirsch und Schlagrahm	14
6964	**Traubensorbet** mit Grappa	14
6920	**Apfelküchlein** auf Vanillespiegel mit Zimt- und Lebkuchenzucker	15

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 Gemüsegarnitur für Sie schonend zubereitet – dazu benötigen wir 30 Minuten — 55 pro Person

Natura Beef steht für **natürliche Haltung und Fütterung von Mastkälbern**. Dabei wachsen die Kälber im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern (oder Ammen) zusammen auf. Voraussetzung für diese natürliche Haltung auf einem Biohof sind **Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf**, sowie eingestreute Liegeflächen. Muttermilch, später auch Gras und Heu bilden die Grundnahrung. In 10 Monaten trinkt das Kalb rund 3000 bis 4000 Liter Muttermilch.
Natura Beef steht für **Natur pur**: Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Die **Kälber** werden direkt nach dem Absetzen von der Mutter im Alter von **10 Monaten** geschlachtet. Darin unterscheidet sich das Fleisch von Kalb- und Rindfleisch.

Unsere Lieferanten

Frisch vom Acher	Muh&Meh, Michael und Sabina, Krummenacher 1, 6370 Oberdorf, www.muh-meh.ch
Bio Natura Beef	Richard und Monika Barmettler-Luchsinger, Paradies, 6374 Buochs
Felchen/Balchen	Fischerei Näpflin, Michael Näpflin, Seerestaurant Schwybogen, 6377 Seelisberg, www.schwybogen.ch
Alpschwein/-käse	Z'Holzschuenis, Josef und Claudia Arnold Aregger, Oberalp, Grosstal, 6461 Isenthal
Alpkäse	Alpkäserei Untertrübsee, Thomas und Andrea Scheuber, Rotzberg, 6375 Ennetmoos
Trockenfleisch	Pius Omlin, Metzgerei Omlin, Ober-Aegerten,6372 Ennetmoos
Kartoffeln / Äpfel	Andreas und Stephanie Waser-Good, Geren 1, 6370 Oberdorf
Honig	Thedy Waser-Gander, Oberdorfstrasse 52, 6375 Beckenried
Eier	Barmettler-Ei, Mittlere Aegerten 3 / Drachenried, 6372 Ennetmoos
Pilze	Gotthard-Bio-Pilze AG, Rotzloch 1, 6362 Stansstad, www.gotthard-bio-pilze.ch

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.