HERZLICH
WILLKOMMEN
IM HERZEN DER SCHWEIZ

Als grösstes familiengeführtes Hotel in Nidwalden – 6 km entfernt vom „Rütli", dem historischen Gründungsort der Schweizerischen Eidgenossenschaft - fühlen wir uns selbstverständlich der Region Zentralschweiz verpflichtet. So setzen wir - wo immer möglich - auf unsere regionalen Qualitätsprodukte. Erleben Sie bei uns die Vielfalt einheimischer Produkte.

Das ist «Innehalten im Herzen der Schweiz» hoch über dem Vierwaldstättersee. Schön, sind Sie bei uns und «ä Guetä»!

Remo Stübi
und das ganze Seeblick-Team

Fragen Sie unser Restaurationsteam bezüglich unserer Tagesempfehlung.

APÉRITIF

Balance Familie Haus-Champagner
Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen: Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzigen, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie unser edler, feinperliger Haus-Champagner	1 dl	14.5
—		
Bio Prosecco "Le Contesse Organic" DOC Trevisio	1 dl	9
—		
Unser Hausapéro lassen Sie sich überraschen		
mit Alkohol	1 dl	10.5
ohne Alkohol	1 dl	9.5

VORSPEISEN KLASSIKER

Blattsalat Sprossen		12
Gemischter Salat		14
Salat von grünen und weissen Spargeln Vinaigrette | Rauchlachs		15.5
Gebratener grüner Spargel Rucola | Erdbeeren | Balsamico		17.5
Feines Rindstatar Knoblauchröstbrot	als Vorspeise als Hauptgang	22 35
Hausgemachte Felchenknusperli aus Innerschweizer Seen, serviert im Körbli Seeblick Tartar Sauce		24

SALATDRESSINGS

Italienisch | Französisch | Haus Dressing

SUPPEN

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs	10.5
Grüne Spargelcremesuppe Erdbeertatar	12.5
Vegane Frühlingszwiebelsuppe Bärlauchöl	12.5

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

VEGAN & VEGETARISCH

Bärlauchrisotto mit Spargeln 27
Ricottakugeln
—
Veganer Hafer-Randen Burger 33
Süsskartoffel Frites | Guacamole
—
Niederbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato 27
getrocknete Tomaten | Kräuterrahmsauce

FITNESSTELLER KLASSIKER

Blatt- und gemischte Salate mit hausgemachtem französischem, italienischem oder Haus Dressing

Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind 54
hausgemachte Café de Paris Butter
—
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt 32
hausgemachte Café de Paris Butter
—
Paniertes Schnitzel 32
vom Nidwaldner Schweinsnierstück
—
Ämmätter Cordon bleu «unser Klassiker» 37.5
würziger Käse vom Buochserhorn | Rauchspeck

SALATDRESSINGS

Italienisch | Französisch | Haus Dressing

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt
vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

FLEISCH KLASSIKER

Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind Portweinjus	54
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt auf Tomatensugo	32
Kalbssteak auf Spargeln Morchelsauce	52
Kräuter-Rahmschnitzel vom Nidwaldner Schweinsnierstück	32
Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes Rahmsauce I Chrüterschnaps I Pilze I Apfelstückli I Baumnüsse	41.5
Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“ würziger Käse vom Buochserhorn I Rauchspeck	37.5

HEISSER STEIN

Der heisse Stein wird mit einer Beilage nach Wahl, pikanter Cocktailsauce, Knoblauchsauce und Café de Paris serviert. Saucen auch vegan erhältlich.

Innerschweizer Rindsfilet ca. 200g	58
Innerschweizer Rindsentrecôte ca. 250g	48
Innerschweizer Kalbssteak ca. 250g	56
Nidwaldner Schweinssteak ca. 250g	34
Vegane Bratwurst ca. 120g mit saisonalem Gemüse	26

BEILAGEN
Basmati-Wildreis I Pommes Frites I Risotto I Rösti Galetten I Pasta
saisonales Gemüse I Spargeln

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt
vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

AUS SEE UND MEER

Emmetterteller 38.5
Dieses mit viel Leidenschaft kreierte Gericht symbolisiert den Jakobsweg und das Wappen von Emmetten
gebratene Kamm-Muscheln (Artgenossen der Jakobsmuschel aus dem Atlantik)
Basmati-Wildreis | Himbeer-Passionsfrucht Butter

—

Gebratene Riesencrevetten 39
Basmati-Wildreis | Spargeln | Bärlauchsauce

Hausgemachte Felchenknusperli 34.5
aus Innerschweizer Seen
Seeblick-Tartarsauce | Pommes Frites

DESSERTS HAUSGEMACHT

Hausgemachtes warmes Apfelküchlein 11.5
frische Früchte

—

Coupe Romanoff 14.5
Vanille- und Erdbeerglace | frische Erdbeeren | Schlagrahm

—

Portion marinierte Erdbeeren 9.5
Pfeffer | Schlagrahm

—

Coupe Heidi 12.5
Vanilleglace I heisse Heidelbeeren

—

American Chocolate Cheesecake 11.5
Feigen

—

Caramelköpfli 10.5
frische Früchte

—

Käseteller Seeblick 14.5
Eine Auswahl regionaler Käsesorten ausgesucht und zusammengestellt
mit unserer Käselieferantin Heidi Käslin von Chäs Käslin Beckenried

LUST AUF GLACE?

Fragen Sie unser Restaurationsteam nach der Coupe Karte.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. gesetzlicher MwSt
vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

HERKUNFT DER PRODUKTE

Als Mitglied bei 'natürlich Nidwalden' haben wir grosses Interesse an hiesigen Produkten und Dienstleistungen. Wo immer möglich suchen wir Bodenständiges aus Nidwalden, einheimische Produkte die oftmals nur direkt vom Hof erhältlich sind.

Metzgerei Stalder Ennetbürgen
Die konstante Fleischqualität von Roman's Metzgerei ist weitbekannt und wird von den Gästen sehr oft hervorgehoben.

—

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen
Ein Familienbetrieb in der vierten Generation. Klein genug um als regionaler Betrieb zu gelten und gross genug, um uns flexibel, zuverlässig und kompetent zu beliefern.

—

Casa Farinato Emmetten
Giuseppe Farinato ist als Pasta-Botschafter vom Pasta-Nationalmuseum in Rom ausgezeichnet worden. Pasta direkt vom Meister.

—

Chäs Käslin Beckenried
Für Heidi und Hans Käslin ist mit dem Namen auch eine Leidenschaft verbunden. Für uns bedeutet es «das Beste an Nidwaldner Käse».

—

Alpkäserei Bleiki Niederrickenbach
Paul und Agnes Barmettler machen das beste Fondue in Nidwalden, deshalb kommt für uns nur dieses in Frage.

—

Flühler's Farm
Mit viel Leidenschaft und Innovation führen Lucia und Walter Flühler-Mathis den Landwirtschaftsbetrieb «Flühler's Farm» in Oberdorf. Von Eiern bis zum Süssmost beziehen wir «feins & feyns» direkt vom Hof.

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs	Schweiz / Norwegen
Felchen	Schweiz
Egli	Ukraine
Riesengarnelen	Vietnam
Kamm-Muscheln	USA (Placopecten magellanicus)

FLEISCH GARSTUFEN

franz: **bleu** engl: **rare**	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: **saignant** engl: **medium rare**	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: **à point** engl: **medium**	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: **demi-anglais** engl: **medium-well**	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: **bien cuit** engl: **well done**	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

ALLERGEN HINWEISE

Wünschen Sie wegen gesundheitlicher Intoleranzen und Unverträglichkeiten Auskunft über Zutaten in unseren Speisen, fragen Sie unser Restaurationsteam. Bei Bedarf erkundigen wir uns selbstverständlich auch bei unserem Küchenchef nach Antworten auf Ihre Fragen.