



HERZLICH WILLKOMMEN IM HERZEN DER SCHWEIZ

Als grösstes 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.

Gern empfehlen wir Ihnen auch den passenden Wein aus unserer sorgfältig zusammen-gestellten Weinkarte.

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

APÉRITIF

Balance Familie Haus Champagner

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen: Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzig, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie	1 dl	12.50
unser edler, feinperliger Haus-Champagner		

Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry	1 dl	8.50
---	------	------

UNSER SOMMER DRINK

Pimm's No 1	9.50
mit Zitrone, Orange, Minze und Ginger Ale	



SUPPEN



- Frisch gekochte Suppe des Tages**  8.00
nach Empfehlung des Küchenchefs
- Beckenrieder Apfelwein-Suppe mit Roastbeef**  10.50

VORSPEISEN

- Seeblick Salat**  
mit frischer gerösteter Ananas, Chiasamen, gebratene Pouletbruststreifen 14.50
- Blattsalat mit Sprossen**    8.50
- Gemischter Salat**    11.50
- Feines Rindstatar aus Nidwalden mit Knoblauchröstit** 19.50
aromatisiert mit Obstbränden oder Marc nach Wunsch
als Hauptgang 28.00
Aufpreis 4.50
- Eyses Nidwaldnerplättli**  26.00
Trochäfleisch, Rauchspeck, Hauswurst vom Stalder
Alpchäs, Mutschli, Sbrinz vom Chäs Käslin, reich garniert
- Hausgemachte Felchenknusperli** 19.00
aus dem Vierwaldstättersee, serviert im Körbli
mit Seeblick-Tartarsauce



HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris Butter 	43.50
Country Cuts und Gemüsebouge	
Schweinsteak mit Café de Paris Butter 	29.00
Pommes frites und Gemüsebouquet	
Feine Tranchen von der Pouletbrust auf Orangen-Minz Essenz  	29.00
Neue Kartoffeln und Zucchetti	
Cordon bleu	34.50
gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck Röstitaler und Gemüsebouquet	

VEGETARISCH & PASTA

Niderbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato 	23.00
mit getrockneten Tomaten und Kräuterrahmsauce	
Linsen-Nuss-Plätzchen auf Ratatouille   	24.00
mit Avocado-Koriander-Salsa	

FITNESSTELLER serviert mit verschiedenen saisonalen Salaten	29.00
<ul style="list-style-type: none">• Felchenknusperli mit Tartarsauce• Schweinsteak mit Café de Paris Butter• Pouletbrust mit Café de Paris Butter	



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Curry Glacé auf Ananascarpaccio	11.50
Brownie mit Stoli Nüssen und Zitronenthymian-Sirup	11.50
Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren	11.50
Caramelchöppli garniert mit frischen Früchten	10.50

LUST AUF GLACE?

Fragen Sie unser Restaurationsteam nach der Coupe-Karte.

UNSERE FLÜSSIGEN DESSERTS

Obstbrände von Urs Hecht, Gunzwiler Destillate, Kanton Luzern

In 225-Liter-Barrique Holzfässern ausgebaut

Urs Hecht freut sich, Sie in die Welt seiner einzigartigen Fruchtbrände zu entführen. Die Erhaltung und Wiederanpflanzung der Hochstammbäume ist ihm ein Anliegen. Die von Generationen gehegten und gepflegten imposanten Bäume bilden die Ausgangslage seiner edlen Fruchtdestillate. Der Familienbetrieb in dritter Generation versucht, dass diese Vielfalt an Fruchtaromen durch schonende Verarbeitung und Destillation in ihren Edelbränden wiederzufinden ist.

Kirsch Teresa (Kirschholzfass)	40 Vol %	2 cl	7.80
Vielle Prune	40 Vol %	2 cl	7.80
Vielle Williams	40 Vol %	2 cl	7.80
Grappa Ticino Merlot	40 Vol %	2 cl	7.80
Berner Rosenapfelbrand	40 Vol %	2 cl	8.60
Vielle Apricotine (Walliser Aprikosen)	40 Vol %	2 cl	9.90



UNSERE REGIONALEN PARTNER

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 vom Roman 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, aber gross genug um uns flexibel, zuverlässig und kompetent zu beliefern

Forellenzucht Ennetmoos Saibling, Makrele und Forellen, sowohl frisch als auch geräuchert immer ein Genuss

Casa Farinato Dallenwil Giuseppe Farinato ist als Pasta-Botschafter vom Pasta-Nationalmuseum in Rom ausgezeichnet worden – unsere Pasta direkt vom Meister

Chäs Käslin Beckenried für Heidi und Hans Käslin ist mit dem Namen auch eine Leidenschaft verbunden – bedeutet für uns das Beste an Nidwalder Käse

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

Gabi Würsch Emmetten Ihre Auswahl an Konfitüre-Creationen verblüfft unsere Gäste beim Frühstücksbuffet

Imker Richie und Balz Ambauen Beckenried feiner Honig aus Nidwalden

Lupi Pilze Oberdorf der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Paul und Ursi Lussi-Grossmann widmet sich neben der Rinderaufzucht seit März 1994 auch den Austernpilzen (Pleurotus)

Hof Bissig Isenthal die Hühner von Rees und Marietta Bissig sind gerne draussen und scharren mit Vorliebe im Dreck auf 1300 m in Obere Furggelen, nebenbei versorgen sie uns mit köstlichen Eiern die mit der Bergbahn ins Tal schweben



Allergen-Hinweise

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

Herkunftsdeklaration:

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Felchen	Schweiz
Forelle	Schweiz

