



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 unser edler, feinperliger Haus-Champagner	1 dl	12.50
Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry	1 dl	8.50
Unser Hausapéro – lassen Sie sich überraschen		8.00



SUPPEN

- Frisch gekochte Suppe des Tages**  8.00
nach Empfehlung des Küchenchefs
- Mediterrane Tomaten-Rüblisuppe**   9.50
mit Feta-Oliventopping
- Gemüsebouillon**   8.00
mit kleinen bunten Gemüsewürfeln und Kräutern

VORSPEISEN

- Blattsalat mit Sprossen**    8.50
- Gemischter Salat**    11.50
- Asiatischer Rindfleischsalat**   16.50
mit gehobeltem Sellerie, Teriyakisauce
- Sesam-Miso-Krautsalat**   14.50
mit Avocado, Sprossen und Erdnüssen
dazu 4 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten  + 11.00
- Feines schweizer Rindstatar** 19.50
als Hauptgang 28.00
- Hausgemachte Felchenknusperli** 19.00
aus Innerschweizerseen, serviert im Körbli
mit Seeblick-Tartarsauce

Eysäs Ämmätter Huisbrod- diese Gerichte servieren wir mit unserem
Baumnuss-Kabis Hausbrot mit selbstgezogenem Dinkel-Sauerteig

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST.



HAUPTSPEISEN

Emmetterteller  36.50

Mit viel Leidenschaft hat unser Küchenchef ein Gericht kreiert das den Jakobsweg und das Wappen von Emmetten für Sie geschmackvoll auf den Teller bringt


Gebratene Jakobsmuscheln
auf Himbeer-Passionsfruchtbutter mit Basmati-Wildreis

Rindsfiletmedallions vom Innerschweizer Weiderind  51.00

an grüner Pfeffersauce

Kräuter-Rahmschnitzel 29.00

vom Nidwaldner Schweinsnierstück

Zarte Scheiben der Pouletbrust  29.00

auf Tomatensugo

Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“ 34.50

gefüllt mit würzigem Buochserhorn-Bergkäse und Rauchspeck

Unsere Beilagen

Röstigaletten, Country Cuts, Pommes frites, Basmati-Wildreis,
Farinatos frische Pasta und Gemüsebouquet

VEGETARISCH & PASTA

Niederbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato  23.00

mit getrockneten Tomaten und Wildkräuterrahmsauce

Gorgonzola-Birnen-Risotto  24.00

mit Tomate provencale serviert mit Parmesanchip



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Erbsen-Minz Glacé mit frischen Beeren	11.50
Coupe Romanoff, frischen Erdbeeren mit Vanilleglace	11.50
Chocolate American Cheesecake mit Passionsfruchtsauce	11.50
Caramelchöpfli garniert mit frischen Früchten	10.50

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Kuchen und Torten Angebot

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

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST.



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 Konfiture-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
Jakobsmuschel	USA
Wild	Österreich
Egli	verschiedene Fanggebiete