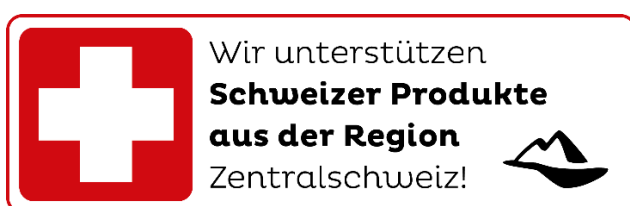




Herzlich willkommen im Herzen der Schweiz

An einmaliger, ruhiger Lage geniessen Sie einen herrlichen Weitblick auf See und Berge der Zentralschweiz. Das ist Innehalten im Herzen der Schweiz, hoch über dem Vierwaldstättersee.



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 – zum Geniessen gut.

Bei uns finden Sie die idealen Räumlichkeiten für Ihr Familien-, Geburtstags- oder Hochzeitsfest sowie für Geschäftsessen bis zu 150 Personen. Für einen genussvollen Apéro mit Panoramasicht eignet sich unsere Aussichtsterrasse hervorragend.

Unsere langjährige Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sprechen für das Gelingen Ihres Events. Und unsere erfahrenen Mitarbeitenden sorgen für eine persönliche und kompetente Betreuung vor, während und nach Ihrem Anlass.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei den Vorbereitungen für Ihren Festanlass. Gerne besprechen wir die Detailplanung mit Ihnen persönlich und empfehlen Ihnen auch den passenden Tropfen aus unserer sorgfältig zusammengestellten Weinauswahl.

Unser höchstes Ziel ist, dass Ihr Anlass gelingt!

Bis bald. Bei uns.

Philippe Amstutz
Hotelier und Gastgeber

Thomas Greule
Küchenchef

Ziya Öszögüt
Leitung Restauration





Unsere Apéro-Varianten

Apéro «Seeblick»

Unser Apéro mit Produkten aus der Region

Weisswein: Abt Jodok, Weingut Klosterhof, Aesch (Luzern) am Hallwilersee
Knutwiler Mineralwasser, Beckenrieder Orangenmost, Apfelsaft oder Migi-Bier
aus Stans.

Zvieriplättli aus Nidwaldner Spezialitäten: Trochäfleisch, Rohesswurst, Alpchäs,
Mutschli, Sbrinz, schön garniert, dazu Schraubenbrot

Pro Person: CHF 24.00

Apéro «Waldhaus»

Unser italienischer Apéro

Weisswein: Bianco IGT Veneto, DE SIMONI (fruchtig, spritziger Sommerwein) oder
Prosecco Spumante DOC Treviso, Extra dry DE SIMONI, Mineralwasser, Orangensaft
oder „Gasco“, unser alkoholfreier italienischer Bitter.

Original italienische Antipasti: Peperoncini al formaggio (mit Frischkäse gefüllt),
Involtini speck al formaggio (Speckröllchen mit Frischkäse), grüne und schwarze Oliven,
Grissini mit Rohschinken umwickelt, Carciofi arrostiti (marinierte Artischocken)

Pro Person: CHF 18.00

Apéro «Balance»

Der Apéro unserer Hotelgruppe mit Schweizer Produkten und exklusiv für
die „Balance Familie“ hergestellten und abgefüllten Weinen.

Cuvée weiss Balance-Familie oder Cuvée Balance Cru Bourgois (Haut-Medoc),
Bündner Trockenfleisch, Sbrinz, Schweizer Rohesswurst, Essiggemüse, dazu
unser Schraubenbrot

Pro Person: CHF 28.00



Unsere Menü-Klassiker „von hier“

Emmetter Cordon-bleu

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Croutons

Ämmätter Cordon-bleu mit Röstikroketten und Gemüsebouquet
(Schweinhüftli, gefüllt mit würzigem Buochserhornkäse und gebratenem Rauchspeck)

Beckenrieder Süssmostcrème mit karamelisierten Apfelspalten

CHF 48.50

Nidwaldner Spezialität

Kartoffel-Rüebli-Suppe mit gebratenen Speck-Brotwürfeln

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes (in Rahmsauce mit Chrüterschnaps,
Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen) mit saisonalem Gemüse, dazu
Röstitaler

Äm Grosi sini brännti Crème

CHF 49.50



Unsere Menü Bausteine

Die unkomplizierte Art für Gruppen, Seminare oder Privatfeiern, sich ihr Lieblingsmenü selber zusammenzustellen.

Vorspeisen

Gartenfrischer Saisonsalat mit gehacktem Ei und gerösteten Knoblauch-Croûtons	CHF	8.50
In Beckenried gebeizter und geräucherter Lachs von Martin Waser Mit Wasabi Mascarpone Creme an Mesculine Jungsalat	CHF	18.50
Geräuchtes Forellenfilet aus Ennetmoos mit Fenchel-Kichererbsen-Salat	CHF	15.50
Tomatensalat „Caprese“ (mit Mozzarella und Balsamico-Dressing)	CHF	11.50
Geräuchte Entenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Himbeer-Dressing	CHF	14.50
Hausgemachte Felchenknusperli aus der Innerschweiz, serviert mit Tartarsauce und Salatbouquet	CHF	18.50
Raumlachs-Roulade mit Frischkäse gefüllt, dazu Grillgemüse	CHF	16.50
Antipasti-Teller mit Aubergine, gefüllten Peperoni, eingelegten Zwiebeln und Schinkenröllchen	CHF	15.50



Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Speck-Croûtons (saisonal)	CHF 10.50
Wildkräuterschaumsuppe mit geräuchtem Lachs	CHF 11.50
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich	CHF 9.50
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 9.50
Rindsconsommé mit eigener Einlage	CHF 10.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	CHF 12.00
Bio-Heusuppe mit Trockenfleisch-Knusperli	CHF 11.00
Weissweinsuppe mit Parmesanhippe	CHF 12.50
Erbsen-Minz-Suppe mit gebratener Knoblauchwurst von der Metzgerei Stalder aus Ennetbürgen	CHF 12.50



Zwischengänge

Warm

Farinatos handgemachte Ravioli-Rose gefüllt mit Niederbauen-Alpkäse an einer Basilikumschaumsösschen	CHF	18.50
Linguine mit getrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven und gebratenen Black-Tiger-Riesencrevetten	CHF	24.00
Edelpilzrisotto mit Trockenfleischstreifen	CHF	22.00
Gegrilltes Gemüse mit geräuchtem Forellenfilet	CHF	22.00
Kleine Kichererbsenpfanne mit geräuchtem Tofu	CHF	18.50
Gebackene Reisbällchen (mit getrockneten Tomaten) und Minz-Gurken-Chili-Joghurt	CHF	19.00

Sorbets

Erdbeer-Sorbet, mit Prosecco aufgegossen	CHF	9.50
Zitronensorbet mit Schweizer Wodka Xzellent (2 cl)	CHF	9.50
Apfelsorbet mit Apfelbrand von Urs Hecht (2 cl)	CHF	9.50
Apfelsorbet, mit Rimuss Secco aufgegossen (alkoholfrei)	CHF	7.50
Zwetschensorbet mit Vielle Prune von Urs Hecht (2 cl)	CHF	9.50



Hauptgänge

Fleisch

„Les deux Filets SEEBLICK“ Rinds- und Schweinsmedaillons, in zwei Gängen serviert: - 1. Gang: Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce - an feinen Vichykarotten und Rosmarin Polenta - 2. Gang: Rindsmedaillons mit Portweinjus, - jungem Gemüse und Röstitaler	CHF 52.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise, frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 41.00
Schweizer Pouletbrust mit Edelpilzrahmsauce Maiskroketten und saisonalem Gemüse	CHF 31.00
Brasato al Merlot (Rindsbraten) hausgemachte Spätzli und Rahmwirsing	CHF 38.00
Zarte Schweinsfiletmedaillons an Calvados-Sauce Kartoffelstock und Rübligemüse	CHF 39.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet, Portweinjus, Ragout von Edelpilzen aus der Region, feine Nudeln	CHF 51.00
Scheiben vom Lammgigot mit Rosmarin-Knoblauch-Jus und cremiger Tessiner Polenta, dazu marktfrisches Gemüse	CHF 44.50



Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto und gegrilltem Paprikagemüse	CHF 31.00
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet auf Tessiner Polenta mit buntem Linsengemüse	CHF 34.00
Tranchen vom Ennetmooser Namaycush auf Fenchel-Karotten-Gemüse mit Duftreis	CHF 35.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Edelpilzragout mit Gurken-Zucchetti-Spaghetti	CHF 38.00

Vegetarisch

Edelpilzrisotto mit Pilzen aus der Region und glacierten Kirschtomaten	CHF 25.00
Tessiner Polenta mit gebackenen Frischkäsebällchen und Grillgemüse	CHF 27.00
Gebratene Scheiben vom geräucherten Tofu auf Süsskartoffel-stampf mit Ratatouille	CHF 26.50
Geschmorter Fenchel mit Feta-Bulgurkruste	CHF 26.50
Piccata vom Kohlrabi mit Gemüsenudeln	CHF 24.00
Kartoffel-Nussplätzchen mit Hüttenkäse-Dip	CHF 25.00



Desserts

Äm Grosi sini brönnti Crème	CHF	8.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Kumquat-Ragout und Vanilleglace	CHF	11.50
Beckenrieder Süssmostcreme mit karamellisieren Apfelsplatten	CHF	8.50
Dreierlei Parfait auf einem Früchtespiegel	CHF	12.50
Sommer: Coupe Romanoff (frische Erdbeeren und Vanilleglace)	CHF	10.00
Winter: Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringue, Vanilleglace)	CHF	10.00
Panna Cotta, mit saisonalen Früchten umlegt, und Himbeersauce	CHF	11.50
Kleine Käseauswahl mit Birnenbrot, Feigensenf und Trauben (Käse aus der Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg)	CHF	12.00
Caramelköppli mit Früchten der Saison	CHF	9.50



Unsere Buffets

(ab 30 Personen)

Das kleine Seeblick-Buffer

pro Pers.CHF 45.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Hausgebeizter Lachs

Saisonale Pastete mit fruchtig-pikantem Chutney

Hausgemachte Suppe je nach Saison auf Empfehlung des Küchenchefs

Dijon-Senfbraten

Knusprige Pouletflügeli

Rosmarinkartoffeln, Nudeln

Marktfrisches Gemüse

Kichererbsenpfanne mit geräuchertem Tofu (vegetarisch)

Das kleine Dessertbuffet

pro Pers.CHF 18.50

Frischer Fruchtsalat

Caramelköpfl

Beckenrieder Süssmostcrème mit karamellisierten Apfelspalten

Meringues

Schlagrahm in der Schüssel



Das grosse Seeblick-Bufferet

pro Pers.CHF 75.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets
Variation von Pasteten und Terrinen

Hausgemachte Suppe je nach Saison auf Empfehlung des Küchenchefs

Zartrosa gebratenes Roastbeef
Mariniertes Lammgigot
Grillierter Namaycush
dazu unsere Saucen Kräuterjus, Pilzrahm und Senf-Knoblauch

Kartoffelgratin, Wildreis, Tagliatelle
Marktfrisches Gemüse

Hausgemachte Dinkelplätzli mit getrockneten Tomaten (vegetarisch)

Das grosse Dessertbuffet

pro Pers.CHF 24.50

Saisonale Früchteplatte
Beckenrieder Süssmostcrème mit karamelisierten Apfelspalten
Crèmeschnitten
Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisù „Seeblick“
Weisses und braunes Mousse aus Schweizer Schokolade
Meringues mit Schlagrahm
Auswahl an Sorbets und Glaces

Grosse Käseplatte

pro Pers.CHF 18.50

Auswahl von der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg
Birnenbrot, Feigensenf und Trauben



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bankette

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Morgens 8 bis 11 Uhr

Mittags 12 bis 17 Uhr

Abends 18 bis 24 Uhr

Gästezahl

Die definitive Anzahl Gäste ist bis 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese Angabe gilt als Planungs- und Verrechnungsgrundlage. Erhöhungen der Personenzahl oder zusätzlich gewünschte Leistungen sind vorgängig mit dem Hotel abzuklären.

Annulation

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Reduzierungen der Personenzahl von mehr als 10 %, Teil-Annulationen gebuchter Leistungen sowie Annulation des gesamten Anlasses werden in Rechnung gestellt. Verrechnungsgrundlage sind Personenzahl und Anlassdauer, welche in der definitiven Reservierungsbestätigung angegeben sind.

Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	25 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer
6 bis 1 Tag(e) vor dem Anlass	75 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer
innerhalb 24 Stunden vor dem Anlass	95 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 110 pro Gast verrechnet.

No-Show

Abweichungen von mehr als 5 % der bis 24 Stunden vor Anlassbeginn bestätigten Gästezahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt. Dies gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer, als auch für definierte Bankettmenüs und andere gebuchte Leistungen.



Übernachtung

Dem Hotel ist spätestens 14 Tage vor Ankunft eine definitive und detaillierte Namens- bzw. Zimmerliste zuzustellen. Bei Überschreitung der bestätigten Gästezahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel. Zahlungsinstruktionen für die Hotelzimmer und Extras sind ebenfalls auf dieser Liste festzuhalten.

Check-in / Check-out

Check-in ab 15 Uhr

Check out bis 11 Uhr

Early Check-in / Late Check-out

Für ein garantiertes Early Check-in oder ein Late Check-out bis 18 Uhr verrechnen wir 50 % des Übernachtungspreises.

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind an der Réception abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Für Geschenke, die ausserhalb dieser Zeit in die Zimmer verteilt werden, verrechnet das Hotel CHF 3 pro Zimmer.

Parkplätze

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen dem Hotelgast kostenlos zur Verfügung. Eine Reservation dieser Parkplätze ist nicht möglich.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume, öffentliche Bereiche und Hotelzimmer sind rauchfrei.

Verlängerung Veranstaltungsraum Seeblicksaal

Nach Mitternacht verrechnet das Hotel CHF 150 pro angefangene Stunde. Eine Verlängerung im Veranstaltungsraum mit Tanzmusik ist maximal bis 1 Uhr möglich. Diese zeitliche Beschränkung ist aus Rücksicht auf die anderen Hotelgäste zwingend einzuhalten. Bis maximal 2 Uhr kann der Veranstaltungsraum mit leiser Hintergrundmusik genutzt werden.



Schlummertrunk

Die Hotelbar ist auf Anfrage bis Mitternacht und freitags und samstags bis 1 Uhr geöffnet. Bankettgesellschaften im Seeblicksaal haben die Möglichkeit mit ihren Gästen einen Schlummertrunk in der Lounge zu geniessen.

Lärmemissionen

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn, sind nach 22.30 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen. Terrassen werden um Mitternacht geschlossen. Die maximale Lautstärke für Musik beträgt 100 dB.

Dekoration

Für die Tischdekoration ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Das Hotel vermittelt bei Bedarf trendgerechte Floristen aus der Region. Für das Anbringen von mitgebrachter Dekoration, Binden von Schlaufen an Stühlen, Schreiben von Namenskärtchen und ähnlichem wird dem Veranstalter CHF 69 pro Mitarbeiterstunde verrechnet (die erste Mitarbeiterstunde ist offeriert). Materialkosten und Materialmiete werden separat verrechnet.

Zusätzliche Auf- oder Abbauarbeiten

Das Hotel richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein.

Entsorgung

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch das Hotel entsorgen lassen. Das Hotel behält sich vor, bei grossen Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

Probeessen

Probeessen sind auf Voranmeldung gerne möglich.

Zapfengeld / Tortengeld

Das Hotel verrechnet für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75cl Flasche. Für mitgebrachten Schaumwein wird ein Zapfengeld von CHF 50 pro 75 cl Flasche und für mitgebrachte Spirituosen wird CHF 90 pro 70cl Flasche verrechnet. Mitgebrachte Torten schneidet und serviert das Hotel für CHF 3.50 pro Gast. Gerne kann die Torte auch kostenlos in das Dessertbuffet integriert werden.



Feuerwerk

Kleinere Feuerwerke sind auf dem Hotelareal, je nach Witterung erlaubt und müssen im Vorfeld angemeldet werden.

Drohnen

Aufnahmen mit Drohnen sind aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen auf dem gesamten Hotelareal nicht gestattet.

Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Gäste verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Hotel abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Das Hotel lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Preise und Zahlungskonditionen

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Das Hotel rechnet in Schweizer Franken ab.

Saalmiete – Mindestkonsumationen

Grundsätzlich verrechnen wir keine Saalmiete für Bankette. Eine Ausnahme bildet der Seeblicksaal. Für eine Bankettreservation in diesem Saal am Samstagabend setzen wir einen Konsumationsumsatz von CHF 7'500 (ohne Hotelübernachtungen) voraus. Wird dieser Umsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, wird die Differenz dem Veranstalter als Saalmiete in Rechnung gestellt.

Vorauszahlungen

Das Hotel behält sich vor, bei Anlässen ab 20 Personen eine Anzahlung zu verlangen. Die Reservation wird erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annullation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullationsfrist wird die Anzahlung nicht rückerstattet.



Rechnungsstellung und Zahlungskonditionen

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung 30 Tage vor Anreise) oder der Kreditkarte belastet. Für zusätzliche Konsumationen vor Ort wird im Vorfeld eine Kreditkarte als Garantie benötigt. Es werden keine Rechnungen ins Ausland gesendet.

Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt.

Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, kassiert das Hotel die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist dies aus irgendwelchem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste in der Schweiz angeben kann.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Stans.

Emmetten, 1. Oktober 2021