



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!

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 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		9.00



VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen   	9.50
Gemischter Salat   	12.50
Sesam-Miso-Krautsalat   mit Avocado, Sprossen und Erdnüssen dazu 4 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten 	14.50 + 11.00
Asiatischer Rindsfleischsalat mit gehobeltem Sellerie und Terrijakisauce	16.50
Feines Rindstatar aus Nidwalden auf der Schieferplatte serviert <i>28.00 /</i>	19.50
Hausgemachte Felchenknusperli aus Innerschweizer Seen, serviert im Körbli mit Seeblick-Tartarsauce	19.00

SUPPEN

Frisch gekochte Suppe des Tages  nach Empfehlung des Küchenchefs	8.50
Lauch-Zucchetticremesuppe mit Limette und Quinoachip  	11.50
Apfel-Sellerie-Essenz, lauwarm serviert   mit gerösteten Baumnüssen	9.50

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

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



VEGETARISCH & PASTA

Vegane Ravioli mit Kichererbsen-Gemüsefüllung ✓ ✎ mit gebratenem Broccoli und Frühlingszwiebeln und Gemüsejus	23.00
Linguini Caprese Noir von Casa Farinato ✓ mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Parmesanchip	25.00
Veganer Hafer-Randenburger ✓ ✎ ✎ mit Süsskartoffel Pommes und Guacamole	31.00
Niederbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato ✓ mit getrockneten Tomaten und Kräuterrahmsauce	25.00

FITNESSTELLER





Blatt- und gemischte Salate mit French- oder Italienisch Dressing	
Rindsfiletmedallion vom innerschweizer Weiderind ✎ mit Cafe de Paris Butter	52.00
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt ✎ mit Cafe de Paris Butter	29.00
Paniertes Schnitzel vom Nidwaldner Schweinsnierstück	29.00
Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“ gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	34.50

✓ vegetarisch ✓ vegan ✎ glutenfrei ✎ laktosefrei

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



HAUPTSPEISEN

Emmeterteller 	36.50
<i>Mit viel Leidenschaft hat unser Küchenchef ein Gericht kreiert das den Jakobsweg und das Wappen von Emmetten für Sie geschmackvoll auf den Teller bringt</i>	
Gebratene Kamm-Muscheln (Artgenossen der Jakobsmuscheln aus dem Atlantik) auf Himbeer-Passionsfruchtbutter mit Basmati-Wildreis	
Rindsfiletmedallion vom innerschweizer Weiderind 	52.00
auf gebratenem grünem Spargel und grüner Pfeffersauce	
Kräuter-Rahmschnitzel	29.00
vom Nidwaldner Schweinsnierstück	
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt 	29.00
auf Tomatensugo	
Saiblingsfilet aus der Forellenfarm Lutherbach in Ennetmoos 	38.00
auf Butter-Spargel mit Zitronenschaum	

UNSERE NIDWALDNER KLASSIKER

Nidwaldner Kalbgeschnetzeltes	38.50
in Rahmsauce mit Chrüterschnaps, Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen	
Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“	34.50
gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	

Unsere Beilagen

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

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

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



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Coupe Romanoff mit frischen Erdbeeren	11.50
Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	10.50
Honig-Baumnußparfait mit Papaya und Pitahaya	11.50
American Schoko-Cheesecake mit Passionsfruchtsauce	11.50
Caramelchöpfli 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

 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 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

Ämmätter Eigenbrötler

Hausgemachtes Baumnuss-Kabis Brot mit selbstgezogenem Dinkel-Sauerteig



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.

HERKUNFTSDEKLARATION

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Felchen	Schweiz
Kamm-Muscheln	USA (Placopecten magellanicus)
Egli	Ukraine
Wild	Österreich, Schweiz