



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»!

Aufgrund der extrem veränderten Energiekosten erlauben wir uns, einen temporären Energiekostenbeitrag von 5% zu erheben, welchen wir auf allen Konsumationen und Dienstleistungen transparent und fair ausweisen, solange die Situation dies erfordert.

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	13.00
Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry	1 dl	8.50
Unser Hausapéro – lassen Sie sich überraschen oder alkoholfrei		9.50 8.50



VORSPEISEN

Blattsalat mit Sprossen   	11.50
Gemischter Salat   	13.50
Sesam-Miso-Krautsalat   mit Avocado, Sprossen und Erdnüssen dazu 4 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauch Butter gebraten 	16.50 + 11.00
Asiatischer Rindfleischsalat mit gehobeltem Sellerie und Teriyaki Sauce	18.50
Feines Rindstatar aus Nidwalden auf der Schieferplatte serviert * serviert mit Knoblauchröstbrot	28.00 / 22.00
Hausgemachte Felchenknusperli aus Innerschweizer Seen, serviert im Körbli mit Seeblick-Tartarsauce	24.00

SUPPEN





Frisch gekochte Suppe des Tages nach Empfehlung des Küchenchefs	10.50
Kürbis-Curry Suppe   mit kandiertem Ingwer und Kürbiskernöl Schaum	11.50
Steinpilz Suppe   mit gehackten Maroni	11.50

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST, exkl. Energiekostenbeitrag von 5%.



VEGETARISCH & PASTA

Risotto mit rotem Kabis und Feigenchutney 	25.00
Maroni Nudeln von Casa Farinato  mit gebratenen Schweizer Kräuterseitlingen, in veganer Rahmsauce	26.00
Veganer Hafer-Randen Burger  mit Süsskartoffel frites und Guacamole	31.00
Niederbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato  mit getrockneten Tomaten und Kräuterrahmsauce	25.00

FITNESSTELLER





Blatt- und gemischte Salate mit French-, Italienisch- oder Haus Dressing	
Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind  mit Cafe de Paris Butter	54.00
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt  mit Cafe de Paris Butter	32.00
Paniertes Schnitzel vom Nidwaldner Schweinsnierstück	32.00
Ämmätter Cordon bleu «unser Klassiker» gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	37.50

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST, exkl. Energiekostenbeitrag von 5%.



HAUPTSPEISEN

Emmeterteller 	38.50
<i>Dieses mit viel Leidenschaft kreierte Gericht symbolisiert den Jakobsweg und das Wappen von Emmetten</i> gebratene Kamm-Muscheln (Artgenossen der Jakobsmuschel aus dem Atlantik) auf Himbeer-Passionsfrucht Butter mit Basmati-Wildreis	
Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind 	54.00
mit hausgemachter Whisky-Pfeffer Butter	
Kräuter-Rahmschnitzel	32.00
vom Nidwaldner Schweinsnierstück	
Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt 	32.00
auf Tomatensugo	
Innerschweizer Saiblingsfilet 	38.00
an gepickelten Kürbis	

UNSERE NIDWALDNER KLASSIKER

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes	39.50
in Rahmsauce mit Chrüterschnaps, Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen	
Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“	37.50
gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	

Unsere Beilagen

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

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST, exkl. Energiekostenbeitrag von 5%.



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Coupe Herbstzeit Zimt-, Vanille- und Baumnuss Glace mit Kürbiskompott	13.50
Vermicelles mit Schlagrahm und Meringues	11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
American Chocolate Cheesecake mit Beerenragout	11.50
Kürbisküchlein mit seinem Ragout	11.50
Caramelchöpfli garniert mit frischen Früchten	10.50
Käseteller Seeblick Eine Auswahl regionaler Käsesorten ausgesucht und zusammengestellt mit unserer Käselieferantin Heidi Käslin von Chäs Käslin Beckenried	14.50

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	8.50
Vieille Prune	40 Vol %	2 cl	8.50
Vieille Williams	40 Vol %	2 cl	8.50
Grappa Ticino Merlot	40 Vol %	2 cl	8.50
Berner Rosenapfelbrand	40 Vol %	2 cl	8.50
Vieille Apricotine (Walliser Aprikosen)	40 Vol %	2 cl	9.90

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST, exkl. Energiekostenbeitrag von 5%.



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 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.

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

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.

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



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	Deutschland, Österreich, Schweiz