



BIENVENUE / WELCOME AU COEUR DE LA SUISSE/TO THE HEART OF SWITZERLAND

En tant que plus grand hôtel de Nidwald - à 6 km du "Rütli", le lieu historique fondateur de la Confédération suisse - nous nous sentons naturellement obligés de la région de la Suisse centrale. Dans la mesure du possible, nous nous appuyons sur nos produits régionaux de qualité. Découvrez la variété des produits locaux avec nous.

C'est "faire une pause au cœur de la Suisse" au-dessus du lac des Quatre-Cantons. Bien, vous êtes avec nous et «ä Guetä»!

En raison des coûts énergétiques extrêmement modifiés, nous nous permettons de prélever une contribution temporaire aux frais d'énergie de 5% que nous indiquons de manière transparente et adéquate sur toutes les consommations et services, tant que la situation le nécessite.

Demandez à notre équipe de restauration notre recommandation du jour.

As the largest hotel in Nidwalden - 6 km away from the "Rütli", the historic founding place of the Swiss Confederation - we naturally feel obliged to the Central Switzerland region. So wherever possible we rely on our regional quality products. Experience the variety of local products with us.

That is „pausing in the heart of Switzerland“ high above Lake Lucerne. Nice, you are with us and “ä Guetä“!

Due to the extreme changes in energy costs, we take the liberty of charging a temporary energy cost contribution of 5%, which we display transparently and fairly on all consumptions and services, as long as the situation requires it.

Ask our restaurant team for our daily recommendation.



APÉRITIF

Champagne maison familiale Balance

La Carte d'Or offre une extraordinaire richesse de saveurs: fruits à noyau comme la pêche blanche, un goût épicé, puissant et complexe et une note caractéristique de gelée de coing

Balance family house champagne

The Carte d'Or offers an extraordinary wealth of flavors: stone fruit such as white peach, a spicy, powerful and complex taste and a characteristic note of quince jelly.

Champagner Drappier, Carte d'Or, familiale Balance 1 dl 13.00

notre champagne maison noble et nacré

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie

our noble, fine-pearly house champagne

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



Notre apéritif maison – laissez-vous surprendre 9.50

Our house aperitif – be surprised sans alcool/ moctail 8.50

ENTRÉES / APPETIZIERS

Salade verte aux pousses    11.50

Leaf salad with sprouts

Salade assortie    13.50

Mixed salad

Salade de choux au sésame-Miso   16.50

avec avocat, pousses et cacahouètes

Sesame-Miso-Cabbage salad

with avocado, sprouts and peanuts

Avec des crevettes géantes et beurre aux fines herbes et à l'ail  + 11.00

with giant prawns and herbs-garlic butter

Salade de viande de bœuf asiatique 18.50

avec céleri râpé et sauce terrijaki

Asian Beef Salad

with shaved celery and terrijaki sauce

Tatare de boeuf de pâturage de la Suisse centrale 28.00 / 22.00

Tatare from central Swiss beef range land

Filets de féra frits maison 24.00

des lacs de la Suisse centrale, servi dans son panier

accompagné par notre sauce tatare

Homemade whitefish crispy biscuits






from the lake of Central of Switzerland, served in a basket with our tartar sauce

 végétarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



Our prices are in swiss francs (CHF), incl. 7.7 % VAT, excl. 5% energy fee



SOUPES / SOUPS

- Soupe du jour fraîchement préparée**  10.50
recommandée par le chef de cuisine
Freshly cooked soup of the day
as recommended by the Headchef
- Soupe de potiron au curry et gingembre,**   11.50
mousseline de l'huile de graines de courge
Pumpkin curry cream soup with ginger
- Soupe de cêpes et des marrons hachés**   11.50
Boletus soups with minced chesnuts


VÉGÉTARIEN & PÂTES / VEGETARIAN & PASTA

- Risotto au choux rouges et chutney des figes**  25.00
Risotto with red cabbage and fig chutney
- Pâtes aux marrons de Casa Farinato**  26.00
Des champignons sautées à la sauce végan
Chesnut pasta from Casa Farinato
with sauted mushrooms and a vegan sauce
- Burger végan à l'avoine et à la betterave**  31.00
Accompagner par des frites de patate douce et guacamole
Vegan Oat Bertrootburger
with fresh fried sweet potato and guacamole
- Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato**  25.00
Aux tomates séchées et sauce crémée aux herbes sauvages
Niederbauen Alpine cheese ravioli from Casa Farinato
with sun-dried tomatoes and creamy wild herb sauce



ASSIETTE MINCEUR AVEC SALADES FRAÎCHES / FITNESS PLATE

Laitu et crudités avec vinaigrette à la française ou à l'italienne
Leaf and mixed salads with French or Italian dressing

Médaille de filet de bœuf de la région  54.00
avec du beurre Café de Paris
*Medallion of beef tenderloin from the region
with Cafe de Paris Butter*

Poitrine de poulet suisse roulée dans des herbes fraîches 32.00
avec beurre Café de Paris
*Swiss chicken breast rolled in fresh herbs
with Cafe de Paris Butter*

Escalope panée du filet de porc de Nidwalden 32.00
Breaded escalope from the Nidwalden pork kidney piece

Ämmäter Cordon Bleu „notre classique“ 37.50
Ämmätter Cordon bleu „our classic“

NOS CLASSIQUES DE NIDWALD / OUR NIDWALDEN CLASSICS

Emincé de veau à la Nidwaldoise 39.50
dans une sauce à la crème au Chrütershnaps, des champignons, des morceaux de
pommes et des noix
*Sliced veal Nidwalden style
Cream sauce with Chrütershnaps, mushrooms, apple pieces and walnuts*

Ämmäter Cordon Bleu „notre classique“ 37.50
farci au fromage d'alpage „Buochsenhorn“ et du lard fumé
*Ämmätter Cordon bleu „our classic“
stuffed with spicy mountain cheese « Buochserhorn » and smoked bacon*

Garniture

Galettes de pommes Rösti, Country Cuts, Pommes frites, riz basmati sauvage,
Farinatos pâtes fraîches et un bouquet de légumes

Side dishes

*Galette of Swiss hash brown potatoes, Country Cuts, Pommes frites, wild basmati rice,
Farinatos fresh pasta and vegetagbles bouquet*



PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Assiette Emmetten  38.50

Ce plat est créé avec beaucoup de passion et réuni le Chemin de Saint-Jacques et les armoiries d'Emmetten dans votre assiette

Moules à chameau, de la famille de Coquille Saint-Jacques, sautées au beurre de framboise et fruits de la passion, riz basmati sauvage

Emmetten plate 

This plat was created with a lot of passion and puts the Camino de Santiago and the Emmetten coat of arms on your plate.

Fried deep water scallops on raspberry-passion fruit butter with wild basmati rice

Médillons de filet de bœuf de pâturage de la Suisse centrale  54.00

à la sauce de Whiskey poivrées

Medallion of beef tenderloin from central Swiss beef range land

with a Whiskey pepper sauce

Escalope de porc de Nidwalden à la crème aux fines herbes 32.00

Nidwalden pork escalope on a creamy herbal sauce

Fines tranches de la suprême de poulet  32.00

au pulpe de tomates

Fine slices of chicken breast

with pulp of tomatoes

Filet d'omble chevalier de la Suisse centrale 38.00

sur le potiron aigre-doux

Char fillet from central of Switzerland

with sweet-sour pumpkin

Garniture

Galettes de pommes Rösti, Country Cuts, Pommes frites, riz basmati sauvage, Farinatos pâtes fraîches et un bouquet de légumes

Side dishes

Galette of Swiss hash brown potatoes, Country Cuts, Pommes frites, wild basmati rice, Farinatos fresh pasta and vegetables bouquet



DESSERT MAISON / *HOMEMADE DESSERT*

Copue d'automne, Glace de cannelle, vanille et noix <i>Coupe autumn, with cinnamon, vanilla and nut ice-cream</i>	13.50
Vermicelles avec crème Chantilly et meringues <i>Chesnut vermicelli with whipped cream and meringues</i>	11.50
Coupe Nesselrode, Vermicelles, Glace vanilla et crème Chantilly <i>Chesnut vermicelli with vanilla icecream and whipped ream</i>	13.50
Tarte au fromage blanc et chocolat et son ragoût de baies <i>American chocolate cheesecake with berries sauce</i>	11.50
Tartelette de potiron et son ragoût <i>Pumpkin cake with pumpkin sauce</i>	11.50
Crème caramel garnie aux fruits frais <i>Caramel potty garnished with fresh fruits</i>	10.50
Assiette de fromage Seeblick Une sélection de fromage de la region choisi par Heidi from Chäs Käsin Beckenried <i>Seeblick cheese plate</i> <i>A selection of regional cheese chosen by Heidi from Chäs Käslin Beckenried</i>	14.50

Aimez-vous la glace?

Demandez à notre équipe de restauration la carte de coupe.

Do you like a ice cream?

Ask our waiting team for the ice cream card.



NOS DESSERTS LIQUIDES / OUR LIQUID DESSERTS

Eau-de-vie de fruits d'Urs Hecht, un distillat de Gunzwiler, canton de Lucerne

Vieilli en fûts de chêne de 225 litres

Urs Hecht est heureux de vous emmener dans le monde de ses eaux-de-vie de fruits uniques. La préservation et la replantation des arbres standards sont importantes pour lui. Les arbres imposants qui ont été chéris et soignés par des générations forment le point de départ de ses distillats de fruits fins.

L'entreprise familiale de la troisième génération tente de trouver cette variété de saveurs de fruits grâce à un traitement minutieux et à une distillation dans leurs eaux-de-vie fines.

Fruit brandies from Urs Hecht, Gunzwiler Distillate, Canton Lucerne

Aged in 225-liter barrique wooden barrels

Urs Hecht is pleased to take you into the world of his unique fruit brandies. The maintenance and replanting of the standard trees is important to him.

The imposing trees that have been cherished and cared for by generations, form the starting point for his fine fruit distillates. The family business in the third generation tries to find this variety of fruit flavors through gentle processing and distillation in their fine brandies

Kirsch Teresa (Tonneau en bois de cerisier/ <i>Cherry wood barrel</i>)	40 Vol %	2 cl	8.50
Vielle Prune	40 Vol %	2 cl	8.50
Vielle Williams	40 Vol %	2 cl	8.50
Grappa Ticino Merlot	40 Vol %	2 cl	8.50
Berner Rosenapfelbrand	40 Vol %	2 cl	8.50
Vielle Apricotine (Abricots du Valais)	40 Vol %	2 cl	9.90



NOS PARTENAIRES RÉGIONAUX / OUR REGIONAL PARTNERS

En tant que membre de “Nidwald, bien sûr”, nous sommes très intéressés par les produits et services locaux. Dans la mesure du possible, nous recherchons des produits locaux de Nidwald, qui ne sont souvent disponibles que directement à la ferme.
As a member of “of course Nidwalden” we have great interest in local products and services. Wherever possible, we look for local products from Nidwalden, which are often only available directly from the farm.

Boucherie Stalder Ennetbürgen La qualité constante de la viande de Roman est bien connue et est très souvent soulignée par les clients
Butcher's shop Stalder Ennetbürgen the constant meat quality from Roman is well known and is very often emphasized by the guests.

Boucherie Gabriel Wolfenschiessen est une entreprise familiale de quatrième génération, suffisamment petite pour être considérée comme une entreprise régionale, mais assez grande pour nous fournir de manière flexible, fiable et compétente
Butcher's shop Gabriel Wolfenschiessen a family business in the fourth generation, small enough to be considered a regional business, but big enough to supply us flexibly, reliably and competently

Truite ferme Ennetmoos omble chevalier, maquereau et truite, frais et fumés, toujours un plaisir
Trout farm Ennetmoos char, mackerel and trout, both fresh and smoked, always a pleasure

Casa Farinato Dallenwil Giuseppe Farinato a été honoré en tant qu'ambassadeur des pâtes par le Musée national des pâtes à Rome – nos pâtes directement du maître
Casa Farinato Dallenwil Giuseppe Farinato has been honored as pasta ambassador by the National Pasta Museum in Rome- our pasta directly from the master

Chäs Käslin Beckenried pour Heidi et Hans Käslin, le nom est également associé à une passion - pour nous, cela signifie le meilleur du fromage Nidwald
Chäs Käslin Beckenried for Heidi and Hans Käslin the name is also associated with a passion- for us it means the best of Nidwalder cheese

Alpkäserei Bleiki Niederrickenbach Paul et Agnes Barmettler font la meilleure fondue de Nidwalden, c'est donc que nous pouvons considérer
Alpine dairy Bleiki Niederrickenbach Paul and Agnes Barmettler make the best fondue in Nidwalden, so that's the only thing we can consider



Gabi Würsch Emmetten sélection de confitures surprend nos hôtes au buffet du petit déjeuner

Gabi Würsch Emmetten her selection of jam creations amazes our guests and the breakfast buffet

La closerie Bissig Isenthal les poules de Rees et Marietta Bissig aiment être dehors et gratter la terre à 1300 m à Obere Furggelen avec amour. Elles nous fournissent également des délicieux œufs qui descendent au téléphérique.

Croft Bissig Isenthal the chickens from Rees and Marietta Bissig like to be outside and scratch the dirt at 1300m in Obere Furggelen, they also provide us with delicious eggs that float down into the valley on the teleferic

Conseils allergènes

Si vous souhaitez des informations sur les ingrédients de nos plats en raison d'intolérances et d'intolérances à la santé, demandez à notre équipe de restauration. Si nécessaire, nous pouvons bien entendu également demander à notre chef des réponses à vos questions

Allergen adv

If you would like information, ask our restaurant team.

and intolerances, ask our restaurant team.

Declaration d'origine: / Declaration of origin:

Porc / Pork	Suisse / Switzerland
Poulet / Chicken	Suisse / Switzerland
Bœuf / Beef	
Veau / Calf	
Poisson blanc / Whitefish	Suisse / Switzerland
Moules à chameau / Deep water Scallops	Etats-Unis / United States
Sauvage / Game	L'Autriche, Suisse / Austria, Switzerland
Perche / Perch	différentes endroits de capture / different capture locations



🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Our prices are in Swiss francs (CHF), incl. 7.7 % VAT, excl. 5% energy fee