



## **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»!

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“!

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 9.00

**Notre apéritif maison – laissez-vous surprendre** 10.50

**Our house aperitif – be surprised** sans alcool/ moctail 9.50

🌿 végétarisch 🌱 vegan 🍷 glutenfrei 🚫 laktosefrei





Our prices are in swiss franks (CHF), incl. 7.7 % VAT



## ENTRÉES / APPETIZIERS

<b>Salade verte aux pousses</b>   	12.00
<b>Leaf salad with sprouts</b>	
<b>Salade assortie</b>   	14.00
<b>Mixed salad</b>	
<b>Salade de chou au sésame-Miso</b>  	16.50
avec avocat, pousses et cacahouètes	
<b>Sesame-Miso-Cabbage salad</b>	
with avocado, sprouts and peanuts	
Avec des crevettes géantes et beurre aux fines herbes et à l'ail 	+ 12.00
with giant prawns and herbs-garlic butter	
<b>Salade de mâche, lardons, croûtons et œuf hache</b>	14.50
<b>Lamb's lettuce with bacon, croutons and chopped egg</b>	
<b>Tatare de boeuf de pâturage de la Suisse centrale</b>	32.00 / 22.00
<b>Tatare from central Swiss beef range land</b>	
<b>Filets de féra frits maison</b>	24.00
des lacs de la Suisse centrale, servi dans son panier accompagné par notre sauce tatare	
<b>Homemade whitefish crispy biscuits</b>	
from the lake of Central of Switzerland, served in a basket with our tartar sauce	

## POTAGES / SOUPS

<b>Potage du jour fraîchement préparée</b> 	10.50
recommandée par le chef de cuisine	
<b>Freshly cooked soup of the day</b>	
as recommended by the Headchef	
<b>Potage au vin blanc</b> 	12.50
aux raisins et croûtons à la cannelle	
<b>White wine soup with grapes and cinnamon croutons</b>	
<b>Soupe de cèpes avec mousse de truffes</b>  	12.50
<b>Boletus soup with truffle foam</b>	



## VÉGÉTARIEN & PÂTES / VEGETARIAN & PASTA

- 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** ✓ 33.00  
Accompagner par des frites de patate douce et guacamole  
**Vegan Oat Bertrootburger**  
with french fried sweet potato and guacamole
- Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato** ✓ 27.00  
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

- Salades assorties, sauce vinaigrette, française ou italienne  
**Assorted 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“** 38.00  
**Ämmätter Cordon bleu „our classic“**



## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

**Assiette Emmetten**  38.50


Ce plat est créé avec beaucoup de passion et réunit 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

et son jus truffé

**Medallion of beef tenderloin from central Swiss beef range land**

with a truffle 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 de saumon de la Suisse sauté** 38.00

accompagner par des salsifis et mousseline de safran

**Fillet of Swiss salmon**

with black salsifis and saffron mousse

### 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 vegetable bouquet



## NOS CLASSIQUES DE NIDWALD / OUR NIDWALDEN CLASSICS

**Emincé de veau à la Nidwaldoise** 41.50  
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“** 38.00

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



## DESSERT MAISON / HOMEMADE DESSERT

<b>Coupe de l'hiver, glace de cannelle, vanille et noix, ragout de cumquats</b> Coupe winter, with cinnamon, vanilla and nut ice-cream, cumquats ragout	13.50
<b>Vermicelles avec crème Chantilly et meringues</b> Chesnut vermicelli with whipped cream and meringues	11.50
<b>Coupe Nesselrode, Vermicelles, Glace vanilla et crème Chantilly</b> Chesnut vermicelli with vanilla icecream and whipped ream	13.50
<b>Tarte au fromage blanc et chocolat et son ragoût de figues</b> American chocolate cheesecake with fig ragout	11.50
<b>Crème caramel garnie aux fruits frais</b> Caramel potty garnished with fresh fruits	10.50
<b>Assiette de fromage Seeblick</b> Une sélection de fromage de la region choisi par Heidi from Chäs Käsin Beckenried Seeblick cheese plate A selection of regional cheese chosen by Heidi from Chäs Käslin Beckenried	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 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 advice

If you would like information about the ingredients in our dishes because of health intolerances and intolerances, ask our restoration team. If necessary, we can of course also ask our chef for answers to your questions.

## Declaration d'origine: / Declaration of origin:

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



🌿 vegetarisch ✓ vegan ✖️ glutenfrei ✖️ laktosefrei

Our prices are in swiss franks (CHF), incl. 7.7 % VAT