



## **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»!

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.




<b>Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie</b> unser edler, feinperliger Haus-Champagner	1 dl	13.00
<b>Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry</b>	1 dl	9.00
<b>Unser Hausapéro</b> – lassen Sie sich überraschen oder alkoholfrei		10.50 9.50



## VORSPEISEN

<b>Blattsalat mit Sprossen</b>   	12.00
<b>Gemischter Salat</b> 	14.00
<b>Sesam-Miso-Krautsalat</b>    mit Avocado, Sprossen und Erdnüssen dazu 4 Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauch Butter gebraten 	16.50 + 12.00
<b>Feines Rindstatar aus Nidwalden auf der Schieferplatte</b> serviert mit Knoblauchröstbrot	35.00 /22.00
<b>Hausgemachte Felchenknusperli</b> aus Innerschweizer Seen, serviert im Körbli mit Seeblick-Tartarsauce	24.00

## SUPPEN

<b>Frisch gekochte Suppe des Tages</b> nach Empfehlung des Küchenchefs	10.50
<b>Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachs und seinem Schaum</b>	12.50
<b>Kalte Erbsen-Zitronengras Essenz</b>    mit Erbsen und Frühlingslauch	12.50

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST





## VEGETARISCH & PASTA

<b>Spargel-Risotto</b>  	26.00
mit getrockneten Tomaten, Parmesanchip und frittiertem Bärlauch	
<b>Veganer Hafer-Randen Burger</b>  	33.00
mit Süsskartoffel frites und Guacamole	
<b>Niederbauen Alpkäseravioli von Casa Farinato</b> 	27.00
mit getrockneten Tomaten und Kräuterrahmsauce	
<b>Weisser Spargel</b> mit Sauce Hollandaise (ca. 300 gr)  	24.00
<b>Gebratener grüner Spargel</b>   	24.00
mit dunklem Balsamico, Cherrytomaten, Erdbeeren, Ruccola und Nüssen (ca. 300 gr)	
zusätzlich Salzkartoffeln als Beilage	4.50

## FITNESSTELLER

**Blatt- und gemischte Salate mit französischem oder italienischem Dressing oder hausgemachter Bärlauch-Vinaigrette**






<b>Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind</b> 	54.00
mit hausgemachter Bärlauch-Charlotten Butter	
<b>Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt</b> 	32.00
mit Café de Paris Butter	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	32.00
vom Nidwaldner Schweinsnierstück	
<b>Ämmätter Cordon bleu «unser Klassiker»</b>	37.50
gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei


Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MWST



## HAUPTSPEISEN

<b>Emmeterteller</b> 	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	
<b>Rindsfiletmedaillon vom Innerschweizer Weiderind</b> 	54.00
mit hausgemachter Bärlauch-Charlotten Butter	
<b>Kräuter-Rahmschnitzel</b> 	32.00
vom Nidwaldner Schweinsnierstück	
<b>Schweizer Pouletbrust in frischen Kräutern gerollt</b> 	32.00
auf Tomatensugo	
<b>Auf der Haut gebratenes Swiss Lachsfilet</b> 	38.00
auf Bärlauch-Stampf und in Tomaten-Vinaigrette geschwenktem Spargel	

## UNSERE NIDWALDNER KLASSIKER

<b>Nidwaldner Kalbgeschnetzeltes</b> 	41.50
in Rahmsauce mit Chrüterschnaps, Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen	
<b>Ämmätter Cordon bleu „unser Klassiker“</b>	37.50
gefüllt mit würzigem Käse vom Buochserhorn und Rauchspeck	

### Unsere Beilagen

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



## HAUSGEMACHTE DESSERTS

<b>Coupe Frühlingserwachen</b> Vanilleglace auf Rhabarberragoût mit lauwarmem Crumble	13.50
<b>Portion Erdbeeren mit Rahm</b>	11.50
<b>Hausgemachtes Honig-Lavendel Glace</b> mit marinierten Erdbeeren	13.50
<b>American Chocolate Cheesecake mit frischen Beeren</b>	11.50
<b>Caramelchöpfli garniert mit frischen Früchten</b>	10.50
<b>Käseteller Seeblick</b> 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 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
Lachs	Schweiz
Felchen	Schweiz
Kamm-Muscheln	USA (Placopecten magellanicus)
Egli	Ukraine
Wild	Deutschland, Österreich, Schweiz