



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 Famille
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 alcohol/ moctail 9.50

🌿 végétarisch 🌱 vegan 🍷 glutenfrei 🚫 laktosefrei




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



ENTRÉES / APPETIZIERS

- Salade verte aux pousses**    12.00
Leaf salad with sprouts
- Salade assortie**  14.00
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  + 12.00
with giant prawns and herbs-garlic butter
- Tatаре de boeuf de pâturage de la Suisse centrale** 32.00 / 22.00
Tatаре 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

POTAGES / SOUPS

- Potage du jour fraîchement préparé** 10.50
recommandé par le chef de cuisine
Freshly cooked soup of the day
as recommended by the Headchef
- Crème d'asperges au saumon fumé et sa mousse** 12.50
Asparagus cream soup with smoked salmon and it's foam
- Essence froide de petits pois et de cirtonnelle**    12.50
aux petits pois et poireaux de printemps
Cold pea and lemongrass essence
with peas and spring leek garnish



VÉGÉTARIEN & PÂTES / VEGETARIAN & PASTA


Risotto aux asperges 🌿🌾 et aux tomates séchées, chips de parmesan et l'ail sauvages frit Asparagus risotto with dried tomatoes, Parmesan chip and fried wild garlic	26.00
Burger végétan à l'avoine et à la betterave ✓🌿🌾 accompagner par des frites de patate douce et guacamole Vegan oat beetrootburger with sweet potato french fries and guacamole	33.00
Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato 🌿 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	27.00
Asperges hollandaise 🌿🌾 White asparagus with hollandaise sauce	24.00
Asperges vertes rôties ✓🌿🌾 aux vinaigre balsamique foncé, tomates cerises, fraises, rucola et noix Roasted green asparagus with dark balsamic vinegar, cherry tomatoes, strawberries, rucola and nuts	24.00
en plus, pommes nature en accompagnement additional boiled potatoes as a side dish	4.50



ASSIETTE MINCEUR AVEC SALADES FRAÎCHES / FITNESS PLATE

Salades assorties, sauce française, italienne ou sauce maison à l'ail sauvage
Assorted salads with French, Italian or house dressing with wild garlic


Médaille de filet de bœuf de la région  54.00
et du beurre d'échalottes et d'ail sauvage fait maison
Medallion of beef tenderloin from the region
with homemade wild garlic and shallot 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“

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Assiette Emmetten  38.50
Ce plat est créé avec beaucoup de passion et réuni le chemin de Saint-Jaques 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 dish was created with a lot of passion and puts the Camino de Santiago and the flag of Emmetten on your plate.
Fried deep water scallops on raspberry-passion fruit butter with wild basmati rice

Médailles de filet de bœuf de pâturage de la Suisse centrale  54.00
et du beurre d'échalottes et d'ail sauvage fait maison
Medallion of beef tenderloin from central Swiss beef range land
with homemade wild garlic and shallot butter


Escalope de porc de Nidwalden à la crème aux fines herbes  32.00
Nidwalden pork escalope on a creamy herbal sauce



Suprême de poulet aux fines herbes  32.00
au pulpe de tomates
Chicken breast with herbs
and tomatoes pulp

Filet de saumon de la Suisse sauté  38.00
pommes purées à l'ail sauvage et des asperges sautées à la vinaigrette de tomates
Fillet of Swiss salmon
on mashed potatoes with wild garlic and asparagus sauted in tomato viaigrette

NOS CLASSIQUES DE NIDWALD / OUR NIDWALDEN **CLASSICS**

Emincé de veau à la Nidwaldoise  41.50
sauce crémée au « Chrütershnaps », des champignons, des morceaux de pommes et
des noix
Sliced veal Nidwalden style
creamy 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 Rösti, country cuts, pommes frites, riz basmati sauvage,
Farinatos pâtes fraîches et un bouquet de légumes

Side dishes

Galette of hash brown potatoes, country cuts, french fries, wild basmati rice,
Farinatos fresh pasta and vegetagbles bouquet



DESSERT MAISON / HOMEMADE DESSERT

Coupe réveil du printemps Glace à la vanille sur un ragoût de rhubarbe et crumble Coupe awaking spring Vanilla ice cream on rhubarb ragout with crumble	13.50
Portion de fraises à la crème Chantilly Portion strawberries with whipped cream	11.50
Glace maison au miel et à la lavande aux fraises marinées Homemade honey lavender ice cream with marinated strawberries	13.50
Tarte au fromage blanc et chocolat et son ragoût de figues American chocolate cheesecake with fig ragout	11.50
Crème caramel garnie aux fruits frais Caramel potty garnished with fresh fruits	10.50
Assiette de fromage Seeblick 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 / Pork	Suisse / Switzerland
Poulet / Chicken	Suisse / Switzerland
Bœuf / Beef	Suisse / Switzerland
Veau / Calf	Suisse / Switzerland
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 endroit de capture / different capture locations



🌿 vegetarisch ✓ vegan ✖️ glutenfrei ✖️ laktosefrei

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