

Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Frühling und Sommer 2018



Lieber Gast

Schön, dass Du uns dein Vertrauen schenkst und wir für deinen Anlass verantwortlich sein dürfen.

Stelle aus den folgenden Vorschlägen dein eigenes Menü zusammen. Sehr gerne beraten wir dich auch. Andere Menüs sind nach Absprache möglich.

BEACHTE BITTE, DASS PRO GRUPPE NUR EINE MENU- UND EINE VEGI-VARIANTE MÖGLICH SIND!

Preise in CHF inkl. MWST

Apéro

Pommes Chips und Apérosnackmischung	pro Person	2.00
Crostini mit Olivenpaste oder Dörrtomate oder Kräuterfrischkäse	pro Stück	2.00
Gemüse- Dips mit verschiedenen Gemüsesorten und Sauerrahmsauce	pro Person	5.00
Gebratene Speck- Dörrzwetschgen	pro 3 Stück	3.00
Sbrinzmöckli 80g mit unserem Hausbrot	pro Person	6.50
Nidwaldner Trockenfleisch 150g und Sbrinzmöckli 100g	pro Holzteller	22.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian-Rindstrockenwurst, (Salami Nostrano, Alpchäs und Fruchtbrot)	pro Holzteller	24.50

Vorspeisen

Kleiner, bunter Salat im Glasschälili	pro Person	6.00
Eisbergsalat mit Sbrinz-Stückchen und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit Radiesli, Tomaten und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Mozzarella in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Sbrinz- Käse- Terrine mit Blattsalat und saisonalen Früchten	pro Person	15.00
Rauch- Forellenfilet garniert mit Zwiebeln, Oliven, Meerrettichschaum und Blattsalat	pP	15.00

Suppen

Flädli- Suppe mit Gemüsewürfelchen	7.00
Gurken- Sauerrahmsuppe mit Dillrahm	7.00
Rhabarber- Kartoffelcremesuppe mit Ingwerrahm	7.00
Peperoni- Aprikosencremesuppe mit Petersilienrahm	7.00
Rüebli- Curry- Suppe mit Sesam- Rahm	7.00
Kleine Portionen	5.50

Auf Wunsch servieren wir die Suppen auch als kleine Portion im Weckglas.



Neu im Angebot!!!

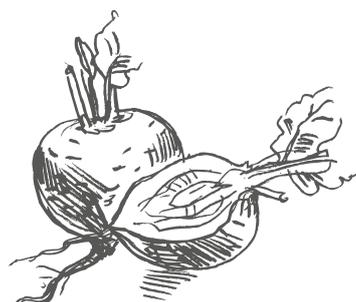


**Feine Eintopfgerichte zum Hauptgang
in der Schüssel serviert.
Von 10 bis 40 Personen.**

Quinoa- Gemüse- Eintopf mit rotem Camargue- Reis, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten
Zucchetti, Peperoni, Süsskartoffeln und Stangensellerie. 25.00

Im Ofen gebackener Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln und Peperoni, Auberginen,
Zucchetti, Süsskartoffel, Radieschen, Fenchel, Kräuter und Gewürzen. 25.00

Milder Curry- Eintopf mit Poulet, Zwiebeln, Kartoffeln, Kernelnüssen, Kokosnussmilch
und dazu Basmati Reis. 27.50



Hauptgang

Nidwaldner Kalbshackbraten mit Kräuterjus	25.00
Pastetli "Pilgerhaus" (Brätchügeli, Fleisch von Schwein u. Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	25.00
Schweinskarree- Braten im Bergheu aus dem Ofen und Jus	26.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	29.00
Schweinsfilet aus dem Ofen an Noilly-Prat- Rahmsauce	32.00
Rinds- Entrêcote aus dem Ofen, tranchiert und an Rosmarin- Portweinsauce	49.00
Poulet- Satay- Spiessli, mariniert mit Zitronengras, Kurkuma Knoblauch, Sojasauce und Gewürzen	28.50
Gefülltes, paniertes Trutenschnitzel mit Dörrtomaten und Mozzarella	28.50

Hauptgang-Beilagen

Wähle **EINE** Beilage aus, dazu gibt es immer ein frisches gemischtes Gartengemüse.

Kartoffel- Gratin

Teigwaren von Kernser Pasta

Pommes Frites

Kartoffelstock

Maiskroketten

Basmati Reis

Trockenreis

Risotto



Pommes Frites können zusätzlich als zweite Beilage für den Nachservice gewählt werden.

Vegetarischer Hauptgang



Ravioli von Pastarazzi Stans je nach Saison und kreativ garniert	22.00
Quinoa- Kartoffel- Küchlein mit Peperoni- Salsa und Gemüsereis	22.50
Maiskroketten mit Tomatensauce und Gemüse garnitur	23.50
Mildes Gemüse-Curry mit Basmati Reis und Früchten garniert	23.50

Hausgemachte Dessert



Alp Öhi (Joghurt nature und Alpenkräuterrahmglace mit Krokant)	7.00
Gebrannte Crème mit Nidel	7.50
Schokoladenmousse mit Nidel	7.50
Thurgauer Süsmostcrème mit Nidel	7.50
Karamelköppli im Weckglas mit Nidel	8.00
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce und Beeren	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Nidel	11.00

Zusätzliches

Möchtest du weisse Stofftischtücher?
Diese verrechnen wir mit CHF 3.00 pro Person.

Wir haben bis 24.00 Uhr offen. Willst du eine
Verlängerung? Diese verrechnen wir mit CHF
100.00 pro Stunde.

Bringst du deinen eigenen Wein mit?
Pro Flasche verrechnen wir ein Zapfengeld von
CHF 25.00.
Gerne kannst du deine eigene Tischdekoration
mitbringen.

Herkunft unserer Produkte

Glace: iGelati (Midor AG Meilen, Schweiz)
Gemüse: CH, Europa, Lieferanten: Mundo, CCA
Käse: Alp Bleiki, Alp Musenalp, Käserei Odermatt
Dallenwil, Familie Gut Hasenmatt, Napf Molkerei
Fondue: Alp Bleiki
Fleisch von Schwein, Kalb, Rind und Geflügel: Schweiz
Fleisch vom Lamm: Australien und Neuseeland
Regionale Lieferanten: Metzgerei Stutzer, Metzgerei
Gabriel, Holzen Fleisch, Hof Neufallenbach, Gut's
Genuss,
Forellenfilets: Fischhuus Mühletal Willisau

**Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen frage unser
Personal!**