

Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Herbst / Winter 2019 / 20



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 VARIANTE MÖGLICH IST!

Preise in CHF inkl. MWST

Apéro

Gebratene Speck Dörrozetschgen	1 Stück	0.90
Pommes Chips und Apérosnackmischung	pro Schüsseli	2.50
Blätterteig Gemüse Schnecken	pro Stück	2.00
Crostini mit Olivenpaste oder Dörrotomate oder Kräuterfrischkäse	pro Stück	2.00
Blätterteig Schinken Täschchen	pro Stück	2.50
Gemüse Dip mit verschiedenen Gemüsesorten und Sauerrahmsauce	pro Teller	20.00
Sbrinzmöckli 80g mit unserem Hausbrot	pro Person	7.50
Nidwaldner Trockenfleisch 150g, Sbrinzmöckli 100g und Früchtebrot	pro Holzteller	22.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrockenwurst, Sbrinzmöckli, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50

Die Teller reichen zum Apéro für 4 - 5 Personen.

Vorspeisen

Kleiner, bunter Salat im Glasschäleli	pro Person	6.00
Eisbergsalat mit Sbrinz Stückchen und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskern Öl	pro Person	8.50
Nüssli Salat mit gehacktem Ei und Kräuter Croutons	pro Person	9.00
Sbrinz Mousse, Landrauchschenken, frischen Feigen und Trauben	pro Person	10.00

Suppen

Kleine Tagessuppe im Weckglas	5.50
Gersten Gemüse Suppe	7.00
Griess Lauch Suppe	7.00
Marroni Kartoffel Suppe mit Haselnussrahm	7.00
Kürbiscrème Suppe mit Kräuterrahm	7.00
Randen Apfel Suppe mit Meerrettichrahm	7.00
Karotten Orangen Suppe mit Kräuterrahm	7.00
Champignon Suppe mit Kräutercroutons	7.00



Hauptgang

Schweins Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Kräutern (bis 40 Personen)	26.00
Pastetli "Pilgerhaus"	26.00
(Brätchügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	
Nidwaldner Kalbshackbraten mit Kräuter Jus	26.00
Schweinskarree Braten im Bergheu aus dem Ofen mit Jus	28.00
Rinds Schmorbraten an Rotweinsauce	32.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	35.00
Schweinsfilet aus dem Ofen an Cognac Rahmsauce	35.00
Rinds Entrêcote aus dem Ofen, tranchiert, an Rosmarin Portweinsauce	49.00

Hauptgang-Beilagen

Wähle **EINE** Beilage aus, dazu gibt es immer frisches saisonales Gemüse.

Teigwaren (Kernser Pasta)

Spätzli

Kartoffel Gratin

Pommes Frites

Kartoffelstock

Trockenreis

Risotto

Polenta

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



Vegetarischer Hauptgang, ab 10 Personen



Äpler Magronen an Chäs und Rahm mit Röstzwiebeln und Apfelmus	24.00
Ravioli von Pastarazzi Stans je nach Saison und kreativ garniert	24.00
Quinoa Süsskartoffel Kuchlein mit Gemüse Kartoffelragout	24.00
Kürbis Kartoffel Curry mit Basmatireis	24.00
Spätzlipfanne mit Gemüsen und Pilzen	24.00

Fondue - Käsemischung von der Bleikialp

Klassisches Fondue, dazu gibt es Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Kartoffeln	26.50
Fondue "Jägerart" mit Pilzen und Kräutern und Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Kartoffeln	28.50
Fondue "Südwind" mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Kartoffeln	28.50

Hausgemachte Dessert



Gebrannte Crème mit Nidel	7.50
Karamelchöpfli im Weckglas mit Nidel	7.50
Süssmost Crème mit Nidel	7.50
Vermicelles mit Meringues und Nidel	8.00
Vanillerahmglace mit heissem "Näspli-Gelée", Mandelkrokant und Blütenzucker	8.00
Luftiger Marronikuchen mit Joghurtglace und Nidel	9.00
Orangen Feigen Dattelsalat mit Baumnussglace	9.00
Birnengeschnetzeltes mit Rahmlikör und Birnenträsch, dazu Baumnussglace	9.50

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

Fleisch vom Wild: Einheimische Jagd, Damhirschzucht Dallenwil

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!