

## Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

### Herbst / Winter 2020 / 21



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 Datteln im Speckmantel	1 Stück	1.00
Pommes Chips und Apérosnackmischung	pro Schüsseli	2.50
Blätterteig Gemüse Schnecken	pro Stück	2.00
Crostini mit Kürbis Kräuterpaste	pro Stück	2.00
Blätterteig Schinken Täschchen	pro Stück	2.50
Sbrinzmöckli 50g mit unserem Hausbrot	pro Person	4.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrockenwurst, Sbrinzmöckli, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50
Nidwaldner Trockenfleisch 150g, Sbrinzmöckli 100g und Früchtebrot	pro Holzteller	28.00

Die Teller reichen zum Apéro für 4 - 5 Personen.

#### Vorspeisen

Kleiner, bunter Salat im Glasschäleli	pro Person	6.00
Bunter Schnittsalat mit gehacktem Ei und Kernen in der Schüssel	pro Person	8.00
Bunter Schnittsalat mit gebratenen Kürbiswürfeln in der Schüssel	pro Person	8.50
Nüssli Salat mit gehacktem Ei, Kräuter Croutons und Speckstreifen	pro Person	11.00
Kürbis Carpaccio an Nuss Vinaigrette mit Nüsslisalat	pro Person	11.00
Trockenfleisch Tartar mit Nüssen, Kräutern, Creme Fraiche und Nüsslisalat	pro Person	12.50

---

## Suppen

Kleine Tagessuppe im Weckglas	6.00
Griess- Lauchsuppe	8.00
Marroni- Kartoffelsuppe mit Haselnussrahm	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Orangerahm	8.00
Randen- Apfelsuppe mit Meerrettichrahm	8.00
Karotten- Orangensuppe mit Kräuterrahm	8.00
Sellerie- Süssmostsuppe mit Marronirahm	8.00



---

## Hauptgang

Pastetli "Pilgerhaus"	26.00
(Brätchügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	
Schweins Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Kräutern (bis 40 Personen)	27.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräuter Jus	27.00
Schweinskarree Braten mit Nuss- Kräuterkruste und Jus	29.00
Rinds Schmorbraten an Rotweinsauce	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldnerart mit Äpfeln, Baumnüssen und Rahmsauce mit Chrüter	34.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	36.00
Roastbeef aus dem Ofen an Rotweinjus mit Kräutern	52.00
Hirschrücken vom Hirsch oder Damhirsch aus dem Ofen mit Pflaumen- Rotweinsauce	52.00

---

## Hauptgang-Beilagen

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

Teigwaren (Kernser Pasta)

Spätzli

Kartoffel Gratin

Pommes Frites

Kartoffel- Pastinakenstock

Trockenreis

Risotto

Polenta

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



---

## Vegetarischer Hauptgang, ab 10 Personen

Äplermagronen an Chäs und Rahm mit Röstzwiebeln und Apfelmus	25.00
Ravioli von Pastarazzi (Sarnen) saisonal garniert	25.00
Kürbisschnitze aus dem Ofen mit Pilz- Kräutersauce und Chässpätzli	25.00
Kürbis- Kartoffelcurry mit Basmatireis	25.00
Capuns mit Gemüsesauce und mit Alpkäse überbacken	26.00


---

## 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 Nidwaldnerart mit Birnenstücken und Baumnüssen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Kartoffeln	28.50

---

## Hausgemachte Dessert

	Gebrannte Crème mit Nidel	7.50
	Karamelchöpfli im Weckglas mit Nidel	7.50
	Alp Öhi (Alpenkräuterrahmglace, Nature Joghurt, Krokant und Saisonfrüchte)	7.50
	Rotweinbirne mit weissem Schokoladen Mousse	9.50
	Marronikuchen mit Joghurtglace und Nidel	9.50
Orangen- Feigen- Dattelsalat mit Baumnussglace	9.50	
Birnengeschnetzeltes mit Rahmlikör, Träsch und Vanilleglace	10.00	
Lebkuchen Variation mit Mousse, Lebkuchen, Panna Cotta und Rahm	12.00	
Käseteller mit Alpkäse, Sbrinzmöckli und Weiss- Schimmelkäse "vo Chue und Geiss"	15.00	
Früchtebrot und Hausbrot		

---

## 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 Wild: Einheimische Jagd, Damhirschzucht Dallenwil

Regionale Lieferanten: Metzgerei Stutzer, Metzgerei Gabriel, Holzen Fleisch, Hof Neufallenbach, Gut's Genuss,

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