

Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Herbst / Winter 2021 / 22



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

Dörripflaumen 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
Sbrinzmöckli 50g mit unserem Hausbrot	pro Person	4.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrochenwurst, 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	pro Person	6.00
Bunter Schnittsalat mit gehacktem Ei und Kernen in der Schüssel	pro Person	8.00
Bunter Schnittsalat mit süss-sauren Kürbiswürfeln in der Schüssel	pro Person	8.50
Nüssli Salat mit gehacktem Ei, Kräuter, Croutons und Speckstreifen	pro Person	11.00
Randen 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
Kürbiscrèmesuppe mit Orangenrahm	8.00
Randen- Apfelsuppe mit caramelisierten Apfelstücken	8.00
Karotten- Ingwersuppe mit Zitronengrasrahm	8.00
Birnen- Selleriesuppe mit Kartoffelstroh	8.00
Waldpilzsuppe mit Salbeirahm	9.00



Hauptgang

Pastetli "Pilgerhaus" (Brätchügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	26.00
Schweins Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Kräutern (bis 40 Personen)	27.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Apfel Jus	27.00
Pouletbrust mit Orangensauce, gefüllt mit Dörrfrüchten	27.00
Schweinskrusten Braten mit Dallenwiler Biersauce	29.00
Ossobucco Cremolata	32.00
Rinds Schmorbraten an Rotweinsauce	34.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	36.00
Schweinsfilet an Senfrahm	45.00
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

Älplermagronen an Chäs und Rahm mit Röstzwiebeln und Apfelmus	25.00
Federkohlpolenta mit Haselnuss-Schwarzwurzeln	25.00
Hausgemachter Gemüsestrudel auf Rahmwirz	25.00
Kürbisschnitze aus dem Ofen mit Pilz- Kräutersauce und Chässpätzli	25.00
Kürbis- Süsskartoffel- Linsencurry	25.00
Randenburger mit Meerrettichsauce	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

Crème nach Wunsch	7.50
Karamelchöpfli im Weckglas mit Nidel	7.50
Alp Öhi (Alpenkräuterrahmglace, Nature Joghurt, Krokant und Saisonfrüchte)	8.50
Rotweinbirne mit weissem Schokoladen Mousse	9.50
Marronikuchen mit Joghurtglace und Nidel	9.50
Nidwaldner Maistorte mit Apfel- und Baumnussglace	9.50
Schokoladenstrudel mit Vanillesauce	12.00
Birnenparfait auf Lebkuchen-Brownies	12.00
Käseteller mit Alpkäse, Sbrinzmöckli und Weiss- Schimmelkäse "vo Chue und Geiss" Früchtebrot und Hausbrot	15.00



Zusätzliches

Möchtest du weisse Stofftischtücher?

Diese verrechnen wir mit CHF 4.00 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!