

Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Herbst / Winter 2023/24

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

Pommes Chips oder Apérosnackmischung	pro Schüsseli	2.50
Blätterteig Gemüse Schnecken	pro Stück	2.00
Crostini mit Kürbis-, Frischkäse und Pilzpaste bestrichen	pro Stück	2.00
Sbrinzmöckli 50g mit unserem Hausbrot	pro Person	4.00
Nidwaldner Trockenfleisch 150g, Sbrinzmöckli 100g und Früchtebrot	pro Holzteller	28.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrokenwurst, Sbrinzmöckli, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	pro Person	8.50
Bunter Schnittsalat mit gehacktem Ei und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Schnittsalat mit süss-sauren Kürbiswürfeln in der Schüssel serviert	pro Person	9.00
Nüssli Salat mit gehacktem Ei, Croutons und Speckstreifen	pro Person	11.00

Suppen

Kleine Tagessuppe	7.50
Zitronen- Lauchcremesuppe mit Sauerrahm	9.50
Karotten- Apfelcremesuppe mit Curryschaum	9.50
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Ingwerschaum	9.50
Kartoffel- Zwiebelcremesuppe mit Knoblauchcroutons	9.50
Schwarzwurzel- Champignonsuppe mit Röstzwiebeln	9.50

Hauptgang

Pastetli „Pilgerhaus“ (Brätchügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	27.00
Schweins Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Kräutern	28.00
Rindfleischvogel	28.00
Schweinskrusten Braten mit Dallenwiler Biersauce	29.00
Schweinskarree Braten im Bergheu aus dem Ofen mit Kräuterheujus	29.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Apfel Jus	32.00
Schweinsfilet aus dem Ofen mit Senf- Rosmarinsauce	34.00
Rinds Schmorbraten an Rotweinsauce	34.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	39.00
Geschnetzelted Nidwaldnerart mit Baumnüssen, Apfelstücken, Chrüter und Rahm	
- mit Pouletfleisch	29.00
- mit Schweinefleisch	34.00
- mit Kalbfleisch	42.00

Hauptgang Beilagen

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

Teigwaren (Kernser Pasta)	Kartoffelstock	Polenta
Spätzli	Trockenreis	Kürbis- Kartoffelstock
Pommes Frites	Risotto	Röstikroketten

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
Pastetli gefüllt mit Wintergemüse in Kräuterrahmsauce und Beilage	25.00
Kürbisserviettenknödel auf Pilz- Lauchragout	25.00
Kürbis- Süsskartoffel- Curry mit Basmatireis	25.00
Kürbisschnitze aus dem Ofen mit Pilz- Kräutersauce und Chässpätzli	26.00
Knollensellerie aus dem Ofen mit Steinpilzsauce und Beilage	27.00

Fondue - Käsemischung von der Bleikialp

Klassisches Fondue, dazu gibt es Brot und Kartoffeln	26.50
Fondue "Jägerart" mit Pilzen, Kräutern, Brot und Kartoffeln	28.50
Fondue Nidwaldnerart mit Birnenstücken und Baumnüssen, Brot und Kartoffeln	28.50

Hausgemachte Dessert

Saisonales Überraschungsdessert	6.50
Gebrannte Crème mit Nidle	8.50
Saisonale Fruchtcrème	8.50
Nidläwähe mit Baumnuss oder Vanilleglace	9.00
Saisonales Schicht Dessert	9.50
Safran- Honigbirne mit Schokoladenmousse	12.00
Lauwarmes Dattelküchlein mit Caramel- Buttersauce und Vanilleglace	12.00
Käseteller mit Alpkäse, Sbrinzmöckli und Weisseschimmelkäse „vo Chue und Geiss“ Früchtebrot und Hausbrot	15.00

Zusätzliches

Weisse Stoffservietten	pro Person	1.00
Weisse Stofftischtücher	pro Person	3.00
Wasserpauschale Du kannst Quellwasser trinken so viel du willst.	pro Person	4.00
Verlängerung nach 24.00 Uhr. Wir haben bis 24.00 Uhr offen.	pro Stunde	100.00
Zapfengeld Du bringst deinen eigenen Wein mit.	pro Flasche	32.00
Gerne kannst du deine eigene Tischdekoration mitbringen.		Gratis

Preis- und Produktänderungen vorbehalten.

Herkunft unserer Produkte

Glace: iGelati (Midor AG Meilen, Schweiz)

Gemüse: CH, Europa, Lieferanten: Mundo, CCA

Käse: Alp Bleiki, Alp Musenalp, Käserei Odermatt Dallenwil, Napf Molkerei, Käserei Seiler

Fleisch von Schwein, Kalb, Rind und Geflügel: Schweiz

Lamm: Neuseeland, Australien

Regionale Lieferanten: Metzgerei Stutzer, Metzgerei Gabriel, Holzen Fleisch, Hof Neufallenbach

Forellenfilets: Fischzucht Eimatt, Ennetmoos, Fischhuus Mühletal, Willisau

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen frage unser Personal!