

## Menü Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

### Frühling / Sommer 2023

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 Gemüsetartar oder Dörrtomaten oder Kräuterfrischkäse bestrichen	pro Stück	2.00
Gemüse Dip mit verschiedenen Gemüsesorten und Sauerrahmsauce	pro Teller	20.00
Sbrinzmöckli 50g mit unserem Hausbrot	pro Person	4.00
Nidwaldner Trockenfleisch 150g, Sbrinzmöckli 100g und Früchtebrot	pro Holzteller	28.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian Rindstrockenwurst, Sbrinzmöckli, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50

#### Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	pro Person	8.50
Blattsalat mit Alpkäsestreifen und Kernen in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit saisonalen Garnituren in der Schüssel serviert	pro Person	8.00

## Suppen

Kleine Tagessuppe	7.50
Erbsensuppe mit Zitronenmelissenrahm	9.50
Apfel- Fenchelsuppe mit Salbei	9.50
Kohlrabi- Kressesuppe mit Jungspinat	9.50
Zuccheti- Kartoffelsuppe mit Ingwercroutons	9.50
Rüebli- Limettensuppe mit Mandelschaum	9.50
Klostergartensuppe (Kräuter- Weissweincremesuppe mit Croutons)	12.00

### **Kalte Suppen**

Kalte Kartoffel- Lauch- Gemüsecremesuppe	9.50
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm	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
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Senf- Rosmarinsauce	29.00
Schweinskarree Braten im Bergheu aus dem Ofen mit Kräuterheujus	29.00
Pouletgeschnetzeltes vom Oberschenkel nach Nidwaldnerart mit Baumnüssen, Apfelstücken, Chrüter und Rahm	29.00
Schweinsgeschnetzeltes Nidwaldnerart mit Baumnüssen, Apfelstücken, Chrüter und Rahm	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldnerart mit Baumnüssen, Apfelstücken, Chrüter und Rahm	42.00
Lammhuft mit Basilikum- Hollandaise	44.00
Schweinsfilet aus dem Ofen mit Kräuterkruste und Jus	34.00
Gebratene Pouletbrust mit Rosmarin- Zitronenmarinade und Limetten- Salbeirahmsauce	32.00
Kalbsschulter Braten "Saltimbocca" mit Rohschinken und Salbei gefüllt	39.00
Roastbeef an Rotweinjus mit Kräutern aus dem Garten	52.00

**DIE ANGEGBENEN PREISE SIND TELLERPREISE.**

**MÖCHTEST DU NACHSCHLAG? SO VERRECHNEN WIR DIES MIT CHF 5.00 PRO PERSON.**

## Hauptgang Beilagen

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

Teigwaren (Kernser Pasta)	Kartoffelstock	Polenta
Spätzli	Trockenreis	Ofenkartoffeln
Pommes Frites	Risotto	Ofengemüse nach Saison
Röstikroketten		

## Vegetarischer Hauptgang - ab 10 Personen

Pastetli gefüllt mit Gartengemüse in Kräuterrahmsauce und Beilage	25.00
Fruchtig pikantes Gemüse Kichererbsencurry im Reisring mit gebratenem Broccoli	25.00
Saisonaler Gemüsestrudel mit Sauerrahm-Kräutersauce	26.00
Serviettenknödel auf Ragout von Frühlingsgemüse mit Rahmsauce	27.00
Grünkernbratlinge (Tätschli), Tomaten-Gemüseragout mit Rahm verfeinert	27.00

## Hausgemachte Dessert

Saisonales Überraschungsdessert	6.50
Gebrannte Crème mit Nidle	8.50
Saisonale Fruchtcrème	8.50
Alp Öhi (Alpenkräuterrahmglace, Nature Joghurt und Krokant)	8.50
Zitronencreme mit Meringues	9.50
Joghurt Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott	9.50
Schicht Dessert mit Petit Beurre, Mascarpone und frischen Beeren	9.50
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!**