

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Seit 20 Jahren sind wir mit Herz und Seele im Nidwaldnerhof direkt am Vierwaldstättersee am Wirken. In dieser Zeit haben wir schon viele Veränderungen erlebt. Das Faxgerät wurde durch Online-Buchungen abgelöst. Anstelle des traditionellen Zimmer-Schlüssels öffnet nun die Zimmerkarte Tür und Tor. Bargeld wird immer weniger von einer Hand in die andere gereicht, dafür gehört das Kreditkarten-Zücken zur Norm.

Trotz diesem Wandel bleibt eines unverändert - unsere einzigartige Lage direkt am See - gestern, heute und auch morgen. Die Liebe zur Region und ihren Produkten ist tief in unserer Philosophie verankert und wird es immer sein. Ebenso ist die Leidenschaft unseres Patrons für erlesene Weine und Spirituosen in Stein gemeißelt. Unser fröhliches und aufmerksames Team trägt täglich dazu bei, dass sich unsere Gäste rundum wohl fühlen - eine Aufgabe, die wir uns ins Herz geschrieben haben.

Lieber Nidwaldnerhof-Gast, Wohlgefühl entsteht durch viele kleine Dinge. Dafür zu sorgen ist unser täglicher Ansporn. Dafür stehen wir mit unserem Namen.

Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team

Salate und Vorspeisen

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

Fr. 10.50
kl. Portion Fr. 7.50

Gemischter Salat

bunt dekoriert an unserem Hausdressing

Fr. 13.50
kl. Portion Fr. 10.50

Frühlingssalat

mit marinierten Spargeln, Radiesli, Frühlingszwiebel,
Erdbeeren und Pinienkerne an Honigvinaigrette

Fr. 15.50

Tatar vom Spargel und Kalb

grünes Spargeltatar roh mariniert mit Parmesan
und klassisches Kalbstatar serviert mit Toast

Fr. 19.50

Hausebeizter Gotthard Zander "Asia Style"

mariniert mit Limetten, Koriander, grünem Chili und Siegfried Gin
dazu eine Wasabi-Honigcreme

Fr. 22.50

Siedfleischsalat

mit Spargeln, Peperoni, Radiesli, Essiggurken
und rote Zwiebeln an Gemüsevinaigrette

Fr. 18.50

Herrliches Tatar vom Rind

wahlweise mild | scharf | feurig
serviert mit Toast und Butter

als Vorspeise (100g) Fr. 19.50
als Hauptgang (200g) Fr. 32.00

mit Pommes Frites

plus Fr. 6.50

Suppen

Grüne Spargelsuppe

mit Ricottakräuter-Nockerln und Brotcroûtons

Fr. 14.50

Ottiger Schaumweinsüppchen

mit gerösteten Baumnüssen und Randenflocken

Fr. 13.50

Der Schaumwein vom Weinbau Ottiger aus Kastanienbaum verführt mit fruchtigen Düften und ist angenehm prickelnd im Gaumen. Auch im Süppchen.

Klare Fischsuppe

mit Gotthard Zanderwürfeli, Bärlauchmousse
und Gemüsejulienne

Fr. 15.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Frühlingsgemüse und Alpkäse aus der Region
an Baumnusspesto

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 22.50

Der Alpkäse stammt von der Klewen- und Musenalp. Der Erste kommt unverwechselbar rezent daher. Der Zweite lieblich charmant. Eine geschmackvolle Vermählung.

Bärlauchspätzli mit Spargeln*

Cherrytomaten, Shitakee-Pilzen
und gehobeltem Bleiki Sbrinz

Fr. 28.50

kl. Portion Fr. 21.50

*ohne Käse vegan

Grüne Spargeln im Sesammantel**

mit sautierten Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen
an Bärlauchpestosauce dazu Frühlingskartoffeln

Fr. 29.50

**vegan

Der heiße Stein

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

☞ ☞ ☞

Rindsfilet von der Metzgerei Gabriel

knochengereifte Schweizer Spitzenqualität

(300g) Fr. 75.50
(150g) Fr. 62.50

oder

Der gemischte Stein

Rindsfilet, Kalbssteak, Schweinsnierstück
natürlich in Schweizer Qualität

(je 100g = 300g) Fr. 69.50
(je 70g = 210g) Fr. 59.50

oder

Nidwaldner Kalbssteak

erstklassig regional

(300g) Fr. 72.50
(150g) Fr. 59.50

☞ ☞ ☞

Unser Dessertteller Nidwaldnerhof

lassen Sie sich überraschen...

Nach Wahl **Pommes Frites, Trockentomaten-Risotto** oder unser **Kartoffel-Lauchgratin**

Alle diese Gerichte werden mit würziger Haus-Kräuterbutter, rassistiger Barbecuesauce und kräftiger Knobli-Mayonnaise serviert. Dazu buntes Gemüse.

Der heiße Stein ohne Salat und Dessert kostet Fr. 10.00 weniger.

Fisch

Hausgemachte Gotthard Zanderknusperli

mit Tartarsauce

dazu Pommes Frites und Blattspinat

Fr. 36.50
kl. Portion Fr. 27.50

Ennetmooser Forellenfilet

an Kräuter-Champignonsauce

dazu Trockentomaten-Risotto und grüne Spargeln

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 26.00

Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

nach Luzerner Art

mit Tomaten und Kapern

dazu Pilawreis und Blattspinat

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 25.50

Karl Frank aus Ennetbürgen liefert den Fisch nach Tagesfang.

Gotthard Zanderfilet

an Portweinsauce

serviert mit Bärlauchspätzli und Gemüse

Fr. 39.50
kl. Portion Fr. 29.50

Fleisch

Nidwaldner Kalbssteak

an Morchelrahmsauce
serviert mit Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 46.00
kl. Portion Fr. 34.50

Duo vom Rind

Filet und Hacktätschli an Portweinsauce
dazu Frühlingkartoffeln und grüne Spargeln

Fr. 51.50
kl. Portion Fr. 38.50

Kalbsbäggli

geschmort in Rotwein
serviert mit Bärlauchspätzli und Gemüse

Fr. 44.50
kl. Portion Fr. 33.50

Lammrückenfilet

gefüllt mit grünen Spargeln an Bärlauchpestosauce
dazu Trockentomaten-Risotto und Gemüse

Fr. 36.00

Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 22.50

Geschnetzelte Kalbsleberli

serviert mit Portweinsauce und Kräutern
dazu knusprige Kartoffelrösti

Fr. 38.50
kl. Portion Fr. 28.50

Wir servieren Ihnen einheimische Produkte

Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen Gabriels knochengereiftes Schweizer Rindsfilet scheut den internationalen Vergleich nicht.

Fischerei Seehuisli Ennetbürgen Kari Frank liefert uns seine Fische fangfrisch aus dem Vierwaldstättersee direkt mit dem Boot zu uns.

Forellenzucht Ennetmoos Ob Forellenfilets oder geräucht, diese Fische sind aus Ennetmoos.

Essigmanufaktur Hitzkirch Für Mathias Brunner ist sein Essig nicht nur Essig, er ist Passion.

Pasta Röthlin Kerns „Kernser Pasta“ steht für traditionelle & qualitative Pasta.

Molki Stans Wo hochwertige Milch zu beliebten Köstlichkeiten veredelt wird.

Chäs Käslin Beckenried Dieser Name ist Programm. Hans und Heidi Käslin finden und lagern für uns die besten Alpkäse aus der Region.

Urma Asiatische Frisch- und Naturprodukte Stansstad Urai und Martin Allenspach ziehen ihre Sprossen nur mit Wasser, Luft, Licht, Bewegung und viel Liebe.

Weinbau Ottiger Kastanienbaum Die Jungunternehmer, Kevin Studer und Denis Koch, bringen frischen Wind in das bewährte und erfolgreiche Gut von Toni Ottiger.

Rosli Gander Beckenried Rosli's feine Konfitüren überraschen unsere Gäste beim Frühstücksbuffet.

Rast Kaffee, Ebikon Familientradition seit 1918, in vierter Generation. Wo Kaffee gelebt wird.

Fleisch & Fischherkunft im Nidwaldnerhof

Rind	Schweiz	Lamm	Neuseeland
Kalb	Zentralschweiz	Forelle	Zentralschweiz
Innereien	Schweiz	Zander	Zentralschweiz
Schwein	Schweiz	Felchen	Zentralschweiz

Lieber Nidwaldnerhof-Gast, wenn Sie Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten benötigen, fragen Sie einfach unser Team.