

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Von Herzen wünschen wir Ihnen ein Weihnachtsfest voller Sternenglanz und ein neues Jahr, das reich an Sternschnuppen und Wunscherfüllung ist. Es ist uns eine Freude, Sie bei uns zu verwöhnen und Ihnen himmlische Momente zu schenken – jetzt und auch im kommenden Jahr!



Ihre Gastgeber



Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team

Salate und Vorspeisen

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

Fr. 12.50
kl. Portion Fr. 8.50

Gemischter Salat

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

Fr. 14.50
kl. Portion Fr. 11.50

Wintersalat mit Bündnerfleisch

mit mariniertem Rotkabis und Orangenfilets
an Granatapfeldressing

Fr. 18.50

Randencarpaccio mit Meierskählen Geisskäse

mit caramellisierten Baumnüsse und Ruccola
an Honigvinaigrette

Fr. 18.50

Hausgebeiztes Hirschfilet

mariniert mit Sojasauce und grünen Peperoncini
auf Kichererbsensalat
mit Granatapfel und Koriander

Fr. 19.50

Tatar vom geräucherten Beckenrieder Lachs

mit Sellerie, Rüepli, Lauch und Avocado
serviert mit Toast und Butter

Fr. 19.50

Der Swiss Alpine Lachs wird mit viel Liebe, hoher Qualität
und feinen Gewürzen von Waser Räucherlachs in Beckenried geräuchert.
Unverkennbar der Waser-Geschmack!

Tatar vom Rind

wahlweise mild | scharf | feurig
serviert mit Toast und Butter

als Vorspeise (100g) Fr. 20.50
als Hauptgang (200g) Fr. 32.50

mit Pommes Frites

plus Fr. 6.50

Suppen

Käsesuppe

mit Engelberger Wurststückli

Fr. 13.50

Randensuppe

mit Baumnussmousse

Fr. 15.50

Pot au feu

mit Siedfleisch, Rüebli, Lauch, Wirz und Kartoffeln

Fr. 15.50

Vegetarisch und Vegan

Hefeteigtaschen

gefüllt mit Spinat, Frischkäse und Pinienkernen
angerichtet auf Tomatensauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

Hausgemachte Butternocken

mit Rosenkohl und bunten Rüebli
an Pilzrahmsauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

Wirztaschen *

gefüllt mit Tofu und Gemüse an Kürbissauce
dazu Kartoffel-Selleriestock

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

*vegan

Der heisse Stein

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

🍃 🍃 🍃

Rindsfilet

knochengereifte Schweizer Spitzenqualität

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

oder

Der gemischte Stein

Rindsfilet, Kalbsnierstück, Schweinsnierstück
natürlich in Schweizer Qualität

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

oder

Nidwaldner Kalbsnierstück

erstklassig regional

(300g) Fr. 72.50
(200g) Fr. 62.50

🍃 🍃 🍃

Unser Dessertteller Nidwaldnerhof

lassen Sie sich überraschen...

Nach Wahl unser **Kartoffel-Lauchgratin, Weissweinrisotto**
oder **Pommes Frites**

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

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

Fisch

Hausgemachte Zanderknusperli

mit Tartarsauce

dazu Pommes Frites und Blattspinat

Fr. 36.50
kl. Portion Fr. 27.50

Unsere hausgemachten Zanderknusperli können Fischgräte enthalten.

Ennetmooser Forellenfilet

an Kräuter-Champignonsauce

serviert mit Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 26.00

Balchen/Felchen Spiessli aus dem Vierwaldstättersee

mit Peperoni und roten Zwiebeln

an Spinatsauce

dazu Butternocken und Gemüse

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 25.50

Der Balchen ist die grosswüchsige Form der Felchen und nur im Winter zu fischen. Karl Frank aus Ennetbürgen liefert den Fisch nach Tagesfang.

Alpen Zanderfilet

an Balsamico-Portwein-Honigjus

serviert mit Sellerie-Kartoffelstock

und Gemüse

Fr. 39.50
kl. Portion Fr. 29.50

Fleisch

Nidwaldner Kalbssteak

an Morchelrahmsauce
dazu Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 46.00
kl. Portion Fr. 34.50

Rindsfiletmedaillon

an Balsamico-Portwein-Honigjus
serviert mit Sellerie-Kartoffelstock und Gemüse

Fr. 56.50
kl. Portion Fr. 42.50

Ossobuco

mit Weissweinsrisotto
und winterlichem Ratatouille

Fr. 42.50

Rindshacktäschli im Speckmantel

gefüllt mit Frischkäse und Trockentomaten
dazu Butternocken und Gemüse

Fr. 35.50
kl. Portion Fr. 25.00

Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 24.50

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 geräuchert, diese Fische sind aus Ennetmoos.

AlpenZander Susten Der Fisch lebt im Wasser einer Walliser Bergquelle und stammt vom Ei bis zum Filet aus der Schweiz. 100 % Swiss!

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	Zentralschweiz	Zander	Wallis
Kalb	Zentralschweiz	Forelle	Zentralschweiz
Innereien	Schweiz	Balchen/Felchen	Zentralschweiz
Schwein	Schweiz		

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

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Vom 4. - 16. Januar 2025 (ab Donnerstagabend 16. Januar wieder geöffnet) machen wir Betriebsferien. Nein, nicht etwa, um auf der faulen Haut zu liegen, sondern um unser Nidwaldnerhof von oben bis unten blitz blank zu fiedeln und instand zustellen.

Wir freuen uns, Sie danach wieder frisch und fröhlich rundum bei uns zu verwöhnen.

Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team