

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Thailands Pflanzenwelt ist von einer unbeschreiblichen Verschiedenartigkeit und Farbenpracht, an der man sich kaum satt zu sehen vermag. Die Küche steht ihr da in nichts nach, widerspiegelt sie doch das Land und bringt dessen Vielfalt auf den Teller.

Unser Küchenchef Simon Muther hat Thailand schon oft bereist. Es liegt in seiner Natur jeder Zutat, sei es Gemüse, Fleisch, Fisch, Frucht oder Gewürz, ihre persönliche Note zu lassen und zum Entfalten zu bringen. Getreu dem Motto; so natürlich und authentisch wie möglich.

Wir freuen uns, lieber Nidwaldnerhof-Gast, Ihnen Thailands Küche näher zu bringen. Essen Sie sich satt und geniessen Sie für einen Augenblick das Abschweifen in ein fernes Land.

Sawadee im Nidwaldnerhof

Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team

Der würzige Einstieg

Mai Thai

verführerischer Thai Cocktail

Fr. 10.50



mild



scharf



very hot & spicy auf Wunsch!

Banthai Jaan Plao

von allem ein bisschen etwas
zum Kennenlernen der thailändischen Vielfalt

fürs Tête à Tête Fr. 29.00
für mich alleine! Fr. 18.50

Tom Ka Gai

aromatische Thai-Kokosnussuppe
mit Poulet, Pilzen, Zitronengras und Koriander

Fr. 15.50

Paw Pia Tord

knusprige Frühlingsrollen rein vegetarisch gefüllt
serviert mit Sweet-ChilisaUCE

Fr. 13.50

Satay Kai

marinierte Pouletspiessli in Kokosmilch, Fischsauce und Curry
serviert mit Erdnussauce

Fr. 16.50

Yam Nuea

pikanter Rindfleischsalat mit Fischsauce, Palmzucker,
Limettensaft und Schalotten
dazu Gurken und Frühlingzwiebeln

als Vorspeise Fr. 16.50
als Hauptgang Fr. 22.00

Som Tam

herrlicher Salat mit grünen Papayas,
Kokoschips und Cashew Nüssen
serviert mit im Pankomehl gebackene Crevetten

als Vorspeise Fr. 18.50
als Hauptgang Fr. 25.00

Der geschmackvolle Höhepunkt

 mild  scharf  very hot & spicy auf Wunsch!

Gaeng Kheo Wan Gai

würziges Hühnercurry mit grüner Currypaste, Kokosmilch, Auberginen, Basilikum und Kaffir Limettenblätter
Eines der beliebtesten Gerichte Thailands.

Fr. 32.50

Gaeng Massaman Neua

ein mildes Curry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Kokosmilch, Palmzucker, Kardamom, Lorbeeren und Tamarindenpaste

Fr. 32.50

Panaeng Kai

sehr aromatisches Panaeng Curry mit Poulet, Chilis, Kümmel, Kardamom, Pfeffer, Ginza, Zitronengras, Schalotten, Knoblauch und Kaffir Limettenblätter

Fr. 32.50

Muu Phad Gratium Prik Thai

aromatisches Kalbslebergeschnetzeltes mit Soja Sauce, Pfeffer, Knoblauch und Koriander

Fr. 32.50

Ca Hap

würziges Rotbarbenfilet mit Kokosmilch und Bananen abgeschmeckt mit Chili, Kurkuma, Koriander und Paprika

Fr. 32.50

Gai Pad Med Mamuang

pikante Wokpfanne mit Poulet, Peperoni, Ananas, Chili und Cashewnüssen

Fr. 32.50

Zu allen Gerichten servieren wir Jasminreis.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat

bunt dekoriert an unserem Hausdressing

Fr. 12.50
kl. Portion Fr. 9.50

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

Fr. 10.50
kl. Portion Fr. 7.50

Herrliches Tartar vom Rind

wahlweise mild | scharf | feurig
serviert mit Toast und Butter

als Vorspeise (100g) Fr. 19.50
als Hauptgang (200g) Fr. 29.00

Rindsfiletcarpaccio von Hand geklopft

dazu Parmesan-Panna Cotta,
Ruccola, Olivenöl und Bleikialp Sbrinzmöckli

als Vorspeise (60g) Fr. 19.50
als Hauptgang (100g) Fr. 26.00

Suppen

Maiscremesuppe

mit Chili

Fr. 11.50

Rotes Thaicurrysüpli

mit hausgemachtem Erdnussmousse

Fr. 13.50

Vegetarische Gerichte

Champignon gefüllt mit Ratatouille

überbacken mit Nidwaldner Bratkäse
serviert mit Blattspinat, Ennetbürger Kartoffelgnocchi
und Morchelrahmsauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 22.50

Pad Thai

Thai Nudeln mit Gemüse, Erdnüssen, Koriander,
Ei und Tofu

Fr. 26.50

kl. Portion Fr. 19.50

Veganes Gericht

Würziges Thaicurry

mit grüner Currypaste, Kokosmilch,
Gemüse, Basilikum und Kaffir Limettenblätter
serviert mit Jasminreis

Fr. 26.50

Fisch

Hausgemachte Zanderknusperli

mit Tartar Sauce,
Rahmspinat und Pommes Frites

Fr. 32.50
kl. Portion Fr. 24.50

Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet

an Kräuter-Champignonsauce
serviert mit Ennetbürger Kartoffelgnocchi
und Gemüse

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 26.00

Gebratenes Skreifilet

an Rotweinbuttersauce
dazu Safranrisotto und Gemüse

Fr. 38.50
kl. Portion Fr. 29.00

„Skrei“ heisst auf Deutsch „Wanderer“. Der Skrei-Winterkabeljau wandert aus den arktischen Gewässern der Finnmark über 600 km zu den Laichenplätzen rund um die Lofoten. Sein weisses Fleisch ist besonders fest, fein und fettarm. Die Skrei-Saison ist kurz: Der Winterkabeljau wird nur von Januar bis April gefangen.

Der heisse Stein

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

🌀 🌀 🌀

Rindsfilet von der Metzgerei Gabriel

knochengereifte Schweizer Spitzenqualität

(300g) Fr. 73.50

(150g) Fr. 60.50

oder

Der gemischte Stein

Rindsfilet, Hohrücken und Schweinsnierstück
natürlich in Schweizer Qualität

(je 100g = 300g) Fr. 69.50

(je 70g = 210g) Fr. 59.50

oder

Hohrücken vom Angus Beef

das Angus Beef liefert uns die Metzgerei Holzen
in Ennetbürgen aus Eigenproduktion

(300g) Fr. 68.50

(200g) Fr. 58.50

🌀 🌀 🌀

Unser Dessertteller Nidwaldnerhof

Nach Wahl **Pommes Frites, Süsskartoffel Fries** oder unser
Kartoffel-Lauchgratin

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

Der heisse Stein ohne Salat und Dessert Fr. 10.00 weniger

Fleisch

Schweinssteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Gemüse

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 22.50

Geschnetzelte Kalbsleberli

serviert mit Portweinsauce und frischen Kräutern
dazu knusprige Butterrösti

Fr. 37.50
kl. Portion Fr. 28.50

Gebratenes Rindsfiletmedaillon

mit sautierten Champignons und Rotweinsauce
serviert mit Safranrisotto und Gemüse

Fr. 53.50
kl. Portion Fr. 39.50

Nidwaldner Kalbssteak

an Morchelrahmsauce
dazu Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 46.00
kl. Portion Fr. 34.00

Wir servieren Ihnen einheimische Produkte

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

Holzenfleisch Ennetbürgen Stefan Mathis' Angus Beef ist von solch guter Qualität, dass wir immer wieder Komplimente für unseren „Heissen Stein“ bekommen.

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.

Barmettler Käserei Dorfladen 9 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 Allensbach ziehen ihre Sprossen nur mit Wasser, Luft, Licht, Bewegung und viel Liebe.

Weingut Rosenau Kastanienbaum Toni Ottiger hegt und pflegt seine Reben mit so viel Liebe und Know-how, dass seine Rosenauer Weine schon manchen Gast verblüfft hat.

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

Brigitta & Charly Burch, Oberrickenbach
Nidwaldner Bienenhonig, mmmh süss.

Edit Delizie d'Italia, Ennetbürgen Emilia Maio ist Vollblut Süditalienerin und lebt ihre Leidenschaft, das Pastamachen. Man schmeckt die Handschrift.

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

Fleischherkunft im Nidwaldnerhof

Angus Hohrücken	Schweiz	Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz	Rindsfilet	Schweiz
Innereien	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Poulet	Schweiz	Fisch	Schweiz/Norwegen

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

Besuchen Sie unseren Hofladen...



Kennen Sie bereits unseren Hofladen? Ausgestattet mit sorgsam gesammelten Raritäten, Hausgemachtem von unserem Küchenchef Simon Muther und Trouvaillen aus Rolf Stucki's Weinkeller.

Neugierig gemacht? Gleich vis-à-vis vom Hotel über die Strasse befindet sich unser Schatz – der Hofladen. Gerne begleiten wir Sie und zeigen Ihnen unsere liebevoll ausgewählten Kreationen.

Der Hofladen bietet auch Platz für kleinere Sitzungen in privater Atmosphäre. Fragen Sie nach unserem Angebot.