



Wohlgefühl wird von unzähligen kleinen Dingen verbreitet....

... der Umgebung

Lassen Sie den Blick schweifen über den Vierwaldstättersee, dem schönsten See der Welt, liebevoll umrahmt von der königlichen Rigi und den majestätischen Gipfel der Innerschweizer Alpen. Mitten in dieser malerischen Umgebung der Nidwaldnerhof, ruhig gelegen und doch so zentral.

... der Aussicht

In unseren Räumlichkeiten sitzen Sie immer direkt am See. Auf die Aussichten auf kulinarischen Genüsse, ausgesuchten Weine und einem unvergesslichen Fest, können Sie sich schon jetzt freuen. Wir sorgen dafür. Versprochen!!!

... der Herzlichkeit

Unser fröhliches Team bringt Schwingung in den Betrieb. Diese Schwingung spüren Sie schon beim betreten unseres Hauses.

... der Aufmerksamkeit

Sich umsorgt fühlen, gibt Ihnen die Sicherheit, damit auch Sie als Gastgeber das Fest geniessen können.

... den Gastgebern

Wir, Claudia & Rolf Stucki-Frutig wohnen, leben und arbeiten im Nidwaldnerhof. Zu unserer Familie zählen wir auch unsere Mitarbeitende, das Nidwaldnerhof-Team. Wir sind hier zuhause und dieses Gefühl teilen wir gerne mit Ihnen.

... der Küche

Unsere Küchenchefin Sabrina Storensten freut sich, Ihnen marktfrische, saisonale Produkte zusammenzustellen. Wo immer möglich verwendet sie Erzeugnisse aus unserer Region.

... der Vorbereitung

Gerne planen wir Ihren Anlass mit Ihnen zusammen. Bitte vereinbaren Sie mit uns, Rolf Stucki-Frutig, Jacqueline Reinhard oder Flavio Zwyssig, einen Termin zur Bankettbesprechung telefonisch oder per E-Mail. Tel. 041 620 52 52 / hotel@nidwaldnerhof.ch

...und führt zu unvergesslichen Erinnerungen!

Apérovorschläge à discrétion

Angebot I „Classic“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte
oder Früchtebowle
dazu Süssmoscht, Orangensaft und
hausgemachtem Tomaten-Foccacia mit
Rosmarin, frisch aus dem Ofen

Fr. 14.00 pro Pers.

Angebot III „Diamant“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte
oder Früchtebowle
Hausgemachte Tomaten Foccacia,
Sbrinzmöckli und Trockenfleisch,
Antipasti, saisonales Süpli,
Rauchlachs- und Tomaten/Olivencrostini

Fr. 18.50 pro Pers.

Angebot II „Säumerweg“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte
oder Früchtebowle dazu Süssmoscht, Orangensaft
und hausgemachtem Tomaten-Foccacia mit Rosmarin,
frisch aus dem Ofen
Sbrinzmöckli und Trockenfleisch der Alpen-Nordseite
(Nidwalden), kombiniert mit Köstlichkeiten der Alpen
Südseite (Italien)
Oliven, getrocknete Tomaten und marinierte
Champignons

Fr. 16.50 pro Pers.

Apéro zum selber zusammenstellen

Hausgemachte Tomaten-Foccacia mit Rosmarin	pro Person	Fr.	2.50
Rauchlachstartar Crostini	je Stück	Fr.	2.80
Tomaten-Olivencrostini	je Stück	Fr.	2.00
Tomaten Bruschetta mit Olivenöl und Knoblauch	je Stück	Fr.	2.00
Sbrinzmöckli mit Birnendicksaft	pro 100 g	Fr.	7.50
Trockenfleisch	pro 100 g	Fr.	9.00
Käse und Trockenfleisch gemischt	pro 100 g	Fr.	9.00
Süpli nach Saison im Gläsli serviert	je Stück	Fr.	2.00

Mineralwasser und Süssmoscht

„Nature“	je Liter	Fr.	9.80
Süsse Mineralwasser	je Liter	Fr.	10.50
Suure Moscht klar und naturtrüeb	je ½ Liter	Fr.	5.80

Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol	pro Person	Fr.	8.00
Früchtebowle ohne Alkohol	pro Person	Fr.	7.00

Auserlesene Weissweine, Roséweine, Champagner und Schaumweine liegen für Sie in unserem Weinkeller bereit.
Gerne stellen wir Ihnen die edlen Tropfen vor und helfen Ihnen bei der Auswahl.

nidwaldnerhof

Menus zum abdampfen

Alle Hauptgänge sind mit Nachservice

Menu Gallia

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen

~ ~ ~

Warme Vierwaldstättersee-Felchenfilets in der
Kräuterkruste mit buntem Blattsalat und unserem
Hausdressing

~ ~ ~

Gefüllter Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen
Rotweinsauce

dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet

~ ~ ~

unser Dessertteller „Nidwaldnerhof“

Fr. 64.50

Menu Stadt Luzern

Tartar vom schottischen Rauchlachs
mit Hüttenkäse und Dill
angerichtet auf einem Gurkencarpaccio
dazu Apfel-Wasabiglaze

~ ~ ~

Maiscremesüppchen parfümiert mit Trüffelöl

~ ~ ~

Kalbskarree am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce
serviert mit unserem Kartoffel-Lauchgratin
und Gemüsebouquet

~ ~ ~

Hausgemachtes Tiramisù

Fr. 82.00

Menu Schiller

Tartartrilogie
Rind-, Lachs- und Gemüsetartar

~ ~ ~

Gratiniertes Tomatencremesüppchen

~ ~ ~

Rindsfilet am Stück gebraten
an käftigem Rotweinjus
dazu neuen Bratkartoffeln
und ein Gemüsebouquet

~ ~ ~

Dreierlei vom luftigen Mousse

Fr. 88.50

Menu Unterwalden

Nidwaldnerhofsalat mit lauwarmen
Tomaten-Olivencrostini
serviert mit knackigem Salat
an unserem Hausdressing

~ ~ ~

Steinpilzcremesuppe

~ ~ ~

Vierwaldstättersee-Felchenfilets
im Sbrinz-Kräutermantel überbacken
angerichtet auf Dillrisotto
an einer leichten Safranbuttersauce

~ ~ ~

Roastbeef vom Schweizer Rind
an hausgemachter Sauce Béarnaise
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin
und Gemüsebouquet

~ ~ ~

unser Dessertteller „Nidwaldnerhof“

Fr. 95.00

Menu Uri

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
und knackigem Salat an unserem Hausdressing

~ ~ ~

Beckenreider Apfelmossüppi

~ ~ ~

Nidwaldner Kalbsinvoltini
gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse
dazu Pilzrisotto
und Gemüse

~ ~ ~

Espresso-Pannacotta
mit Eierkirschglaze

Fr. 74.00

Verlangen Sie auch unser saisonales Gourmetmenü



Menus zum selber Zusammenstellen

Alle Hauptgänge sind mit Nachservice

Salat und Vorspeisen

- bunt gemischter Blattsalat mit Sprossen und Brotcroutons
serviert an unserem Hausdressing Fr. 8.50
- gemischter Salat nach der Saison
serviert an unserem Hausdressing Fr. 11.50
- „Nidwaldnerhofsalat“
warme Tomaten-Olivencrostini
serviert mit knackigem Salat an unserem Hausdressing Fr. 16.50
- im Ofen gebackene Vierwaldstättersee-Felchenfilets mit der Kräuterkruste
serviert mit knackigem Salat und Hausdressing Fr. 19.50
- Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Hüttenkäse und Dill
angerichtet auf einem Gurkencarpaccio dazu Apfel-Wasabiglaze Fr. 21.00
- Würziges Rindstatar
dazu Kapernäpfel, Oliven und Zwiebelringe
serviert mit Toast und Butter Fr. 21.50
- Tatar Trilogie vom Rind, Lachs und Gemüse
dazu Kapernäpfel, und Zwiebelringe
serviert mit Toast und Butter Fr. 24.00
- Tomaten-Mozzarellasalat
an leichtem Basilikumpesto
dazu ein hausgemachtes Grissini Fr. 16.50
- Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
serviert mit einem Salatbouquet an unserem Hausdressing Fr. 21.00

Suppen

- Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen Fr. 12.50
- Maiscremesüppchen parfümiert mit Trüffelöl Fr. 13.50
- Steinpilzcremesuppe Fr. 15.00
- Rotes Thaicurrysüpli
begleitet von einem Crevettenchips Fr. 12.50
- Gratiniertes Tomatencremesüpli Fr. 13.50

Fragen sie nach unseren saisonalen Suppen



nidwaldnerhof

Fische als Hauptgänge oder als Vorspeise

- | | | | |
|--|---------------|-----|-------|
| • Vierwaldstättersee-Felchenfilets im Sbrinz-Kräutermantel überbacken
angerichtet auf Dillrisotto dazu Cherrytomaten
an einer leichten Safransauce | | Fr. | 34.50 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |
| • Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee nach Luzerner Art
mit Tomaten und Kapern
dazu Pilawreis und Rahmspinat | | Fr. | 34.50 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |
| • Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce
dazu Salzkartoffel und Spinat | | Fr. | 36.50 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |
| • Gebratenes Zanderfilet an Kräuter-Champignonsauce
mit Kartoffelgnocchi und Gemüse | | Fr. | 36.50 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |
| • Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet nach Müllerin Art
mit Mandelbutter
dazu Salzkartoffel und Gemüse | | Fr. | 36.50 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |
| • Pochiertes Lachsmédailon an Nolli Pratsauce
mit schwarzem Venerereis und Gemüse | | Fr. | 38.00 |
| | als Vorspeise | Fr. | 24.00 |



Fleischhauptgänge

- gefüllter Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen
serviert mit Rotweinsauce
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet Fr. 36.00
- Schweinssteak am Stück gebraten an Pilzrahmsauce
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 36.00
- Gebratene Schweizer Pouletbrust
gefüllt mit Trockentomaten und Käse
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 42.00
- Nidwaldner Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet Fr. 56.00
- Nidwaldner Kalbskarree am Stück gebraten
mit einer Sauce
von Apfelschnaps vom Z'Graggen aus Lauerz
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 56.00
- Kalbsinvoltni gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse
serviert mit Pilzrisotto und Gemüse Fr. 52.00
- Saltimbocca vom Kalb mit Madeirajus
serviert auf Safranrisotto und Gemüse garnitur Fr. 42.00
- Roastbeef vom Schweizer Rind an hausgemachter Sauce Béarnaise
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet Fr. 54.00
- Rindsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus
dazu neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet Fr. 62.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet Fr. 42.00
- Gebratenes Lammnierstück in der Kräuterkruste
an Portweinjus
dazu Serviettenknödel mit Steinpilzen und Ratatouille Fr. 48.00
- Der heisse Stein nach Angebot
(bis ca. 25 Personen)



Dessert und Nachspeisen

- | | |
|--|-----------|
| • Hausgemachtes Tiramisù
je nach Saison mit Früchten möglich | Fr. 12.50 |
| • Espresso Panna Cotta
mit hausgemachtem Glace vom Barmettler Eierkirsch aus Ennetmoos | Fr. 12.50 |
| • Süessmostcreme
mit geraffelten Äpfeln | Fr. 11.00 |
| • Nidwaldner Gebranntecreme | Fr. 11.00 |
| • Trilogie vom luftigen Mousse | Fr. 15.50 |
| • Luftiges Toblerone Schoggimousse | Fr. 13.50 |
| • Duo vom Mangoparfait und der Kokosnussglace
angerichtet auf exotischem Fruchtsalat mit frischer Minze | Fr. 13.50 |
| • Hausgemachte Sorbetvariation (drei saisonale Sorten)
mit Fruchtsauce | Fr. 14.50 |
| • Unser Dessertteller Nidwaldnerhof
von allem etwas und immer hausgemacht | Fr. 15.50 |
| • Dessertbuffet Nidwaldnerhof
ab 20 Personen | Fr. 22.00 |
| • Dessertbuffet Nidwaldnerhof mit Käse
ab 20 Personen | Fr. 26.50 |



nidwaldnerhof

Wichtige Informationen damit Ihr Anlass richtig gelingt

Ansprachen

Wenn Ansprachen und Darbietungen geschickt eingefügt werden, dann kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen und damit die Qualität der Speisen optimal gewährleistet werden kann.

Blumenschmuck und Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir gerne „unserem“ Floristen, Rosenladen in Buochs, den Auftrag für Ihre Tischdekoration mit Frischblumen. Preise nach Vereinbarung. Sollte Ihr Bankett im kleineren Rahmen stattfinden, schmücken wir Ihren Tisch gerne mit unserer hauseigenen Dekoration und Kerzen.

Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

Getränke

Unser Keller hat für jeden Anspruch und Geschmack das Richtige bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot, auf Wunsch senden wir Ihnen dieses gerne zu. Sind Sie unsicher, welcher Wein zu Ihrem Gericht passt, bieten wir Ihnen gerne jederzeit unsere fachlich kompetente Beratung an.

Menükarten

Wir drucken Ihnen kostenlos Menükarten mit dem Text und einem Bild nach Ihren Wünschen.

Parkplätze

Wir verfügen über hoteleigene Parkplätze und Tiefgarage sowie eine Schiffs-Anlegestelle.

Teilnehmerzahl

Die uns zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für die Rechnungstellung können wir eine Toleranzgrenze von 10 % gewähren.

Übernachtung

Verschieben Sie den Heimweg doch auf Morgen und geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest noch bei uns. (Fast) alle unsere Zimmer sind direkt zum See gelegen und haben atem-beraubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Berge. Wir machen Ihnen gerne ein attraktives preisgünstiges Angebot.

Weine und Menü

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten ist das kein Problem. Wir verrechnen CHF 35.00 pro Flasche Zapfengeld.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

Claudia & Rolf Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team