

Salades et entrées

Salades vertes multicolores
avec pousses et croûtons de pain
à notre sauce maison

Fr. 12.50
petite Fr. 8.50

Salade mêlée
avec pousses et croûtons de pain
à notre sauce maison

Fr. 14.50
petite Fr. 11.50

Salade d'hiver avec de la viande des Grisons
au chou rouge mariné et filets d'orange
avec vinaigrette à la grenade

Fr. 18.50

Carpaccio de betterave au chèvre régional
aux noix caramélisées et roquette
avec vinaigrette au miel

Fr. 18.50

Filet de chevreuil mariné maison
mariné avec de la sauce soja et du pepperoncini vert
sur salade de pois chiches
à la grenade et à la coriandre

Fr. 19.50

Tartare de saumon fumé Beckenried
avec céleri, carottes, poireaux et avocat
servi avec du toast et du beurre

Fr. 19.50

Le saumon des Alpes suisses est préparé avec beaucoup d'amour
et est de grande qualité les fines épices du saumon fumé Waser à Beckenried.
Le goût est incomparable !

Tartare du bœuf
à votre choix doux | épicée | corsé
servi avec du toast et beurre

entrée (100g) Fr. 20.50
plat principale (200g) Fr. 32.00

avec des pommes frites

plus Fr. 6.50

Potages

Soupe au fromage

avec des morceaux de saucisse

Fr. 13.50

Soupe de betterave

avec mousse de noix

Fr. 15.50

Pot au feu

avec de la viande bouillie, des carottes, des poireaux,
du chou et des pommes de terre

Fr. 15.50

Végétarien et végétalien

Boulettes de levure

rempli d'épinards, de fromage à la crème et de pignons de pin
servi avec sauce tomate

Fr. 29.50

petite Fr. 24.50

Boulettes de beurre

aux choux de Bruxelles et carottes colorées
avec sauce à la crème de champignons

Fr. 29.50

petite Fr. 24.50

Sachets de choux de Milan *

rempli de tofu et légumes dans une sauce à la citrouille
et purée de pommes de terre et céleri

Fr. 29.50

petite Fr. 24.50

* végétalien

La Pierre chaude

Salades vertes multicolores
avec pousses et croûtons de pain
à notre sauce maison

🌀 🌀 🌀

Filet de bœuf
régional de première classe

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

ou

Pierre mélangée
filet de bœuf, steak de veau et steak de porc
naturellement en qualité suisse

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

ou

Steak de veau de Nidwalden
la première qualité régionale

(300g) Fr. 72.50
(150g) Fr. 62.50

🌀 🌀 🌀

Petits choix des desserts Nidwaldnerhof
une surprise à la fin

À choix **gratin aux pommes de terre et poireaux, risotto au vin blanc** ou
pommes frites

Tous les plats sont accompagnés par beurre aux herbes, mayonnaise à l'ail, une sauce
barbecue et légumes.

La Pierre chaude sans salade et dessert coûte Fr. 10.00 moins.

.

Poisson

Sandre frit

servi avec une sauce tartare,
pommes frites et épinards

Notre sandre maison peut contenir des arêtes de poisson.

Fr. 36.50
petite Fr. 27.50

Filet de truite d'Ennetmoos

avec une sauce aux herbes et champignons
servi avec nouilles et légumes

Fr. 34.50
petite Fr. 26.00

Brochettes de féra du lac des Quatre-Cantons

avec pepperoni et oignons rouges
avec sauce aux épinards
avec des boulettes de beurre et des légumes

Fr. 33.50
petite Fr. 25.50

Filet de sandre alpin

avec jus de miel et de porto balsamique
servi avec purée de pommes de terre et céleri
et légumes

Fr. 39.50
petite Fr. 29.50

Viande

Steak de veau de Nidwalden

à la sauce à la crème aux morilles
avec des nouilles et légumes

Fr. 46.00
petite Fr. 34.50

Médailon de filet de bœuf

avec jus de miel et de porto balsamique
servi avec purée de pommes de terre et céleri
et légumes

Fr. 56.50
petite Fr. 42.50

Ossobuco

avec risotto au vin blanc
et ratatouille d'hiver

Fr. 42.50

Galettes de bœuf haché enrobées de bacon

rempli de fromage à la crème et de tomates séchées
avec des boulettes de beurre et des légumes

Fr. 35.50
petite Fr. 25.00

Steak de porc

avec du beurre aux herbes maison
servi avec des pommes frites et légumes

Fr. 29.50
petite Fr. 24.50

Emincé de foie de veau

servie avec sauce au vin de port, herbes fraîches
et rösti

Fr. 38.50
petite Fr. 28.50

Dessert

Le petit sucré

très petit mais très délicieux

Fr. 8.00

Gâteau au chocolat tiède

avec un noyau liquide à base de caramel et de chocolat blanc
avec glace à la fève tonka

Fr. 14.50

Parfait à la cannelle

servi sur compote de prunes

Fr. 14.50

Mousse au citron

sur compote de pommes et crumble de gingembre

Fr. 13.50

Mousse au chocolat Toblerone

garni de fruits

Fr. 13.50

petite Fr. 10.50

Petits choix des desserts Nidwaldnerhof

une surprise à la fin

Fr. 15.50

Flan caramel

tout simplement bon

Fr. 9.50

Meringues géantes

avec de la crème

Fr. 9.50

petite Fr. 7.50

Meringues géantes

avec glace et de la crème

Fr. 13.50

petite Fr. 10.50

Grande coupe Nidwaldnerhof

plaisir de dessert pour une, deux, trois ou bien plus

Fr. 29.00

Fromage

Spécialités de notre région

Fr. 15.50

Coupes

Toutes nos glaces sont fabriquées à partir de lait suisse.

	petite	
Danemark	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Café glace	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Pilatus caramel, cassis, chocolat	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Titlis fraise, chocolat, pomme haut tige	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Rigi chocolat, vanille, cassis	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Brisen café glacé, vanille, noix, liqueur aux œufs	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Bürgenstock vanille, caramel, café glacé	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Grosser Mythen caramel, noix, pomme haute tige	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Klewen fraise, vanille, chocolat	Fr. 10.50	Fr. 13.50

Sorbets

	petite	
Sorbet à la pomme haut tige avec liqueur de Pommes de Zraggen	Fr. 10.50	Fr. 13.50
Sorbet cassis avec vin mousseux de la région	Fr. 10.50	Fr. 13.50

Saveurs des glaces

Glace:

vanille | fraise | café glacé | chocolat | noix
caramel | fève tonka

Sorbets:

pomme haut tige
cassis

par boule Fr. 4.00
avec crème + Fr. 1.50

Nous vous servons des produits régionaux

Boucherie Gabriel Wolfenschiessen Le filet de bœuf mûri à l'os de Gabriel ne craint pas la comparaison internationale.

La pêche Seehuisli de Ennetbürgen Karl Frank d'Ennetbürgen fournit ses poissons du jour directement avec le bateau.

Les truites de Ennetmoos Filets ou fumés, ces poissons sont toujours de Ennetmoos.

Sandre alpin Susten Le poisson vit dans l'eau d'une source de montagne valaisanne et vient de Suisse, de l'œuf au filet. 100% suisse !

Usine de vinaigres Hitzkirch pour Mathias Brunner son vinaigre n'est pas seulement du vinaigre, mais sa passion.

Pasta Röthlin Kerns «Kernser Pasta» est synonyme de pâtes traditionnelles de haute qualité.

Molki Stans où le lait d'haute qualité est transformé en délices populaires.

Chäs (Fromage) Käslin Beckenried Le nom est programme. Hans und Heidi Käslin trouvent et stockent pour nous les meilleurs fromages alpins de la région.

Urma: Produits frais et naturels asiatiques Stansstad Urai et Martin Allensbach ne tirent les leurs pousses qu'avec de l'eau, de l'air, de la lumière du mouvement et beaucoup d'amour.

Vin Rosenau Kastanienbaum Les jeunes entrepreneurs, Kevin Studer et Denis Koch, font souffler un vent de fraîcheur sur le domaine prospère de Toni Ottiger..

Rosli Gander Beckenried Les confitures fines de Rosli surprendre nos clients au buffet du petit déjeuner.

Café Rast, Ebikon Tradition familiale depuis 1918, la quatrième génération. Là où le café est vécu.

Origine de la viande e du poisson au Nidwaldnerhof

Bœuf	Suisse centrale	Sandre	Valais
Veau	Suisse centrale	Truite	Suisse centrale
Abats	Suisse	Féra	Suisse centrale
Porc	Suisse		

Cher client de Nidwaldnerhof, si vous avez besoin d'informations sur les allergènes dans chaque plat, il suffit de demander à notre équipe.