Salades et entrées

Salades vertes multicolores avec pousses et croûtons de pain à notre sauce maison		C۲	10.50
a notice sauce maison	petite		10.50 7.50
Salade mêlée		_	
décorée de couleurs vives et notre sauce mais	son petite		13.50 10.50
Salade de printemps			
avec asperges marinées, radis, oignons de pr fraises et pignons de pin à la vinaigrette au m		Fr.	15.50
Tartare d'asperges et veau			
tartare d'asperges vertes crues marinées avec			
et tartare de veau classique servi avec des to	asts	Fr.	19.50
Sandre Gotthard mariné maison "Asia	a Style"		
mariné avec du citron vert, coriandre, piment	•		
accompagné d'une crème au miel et wasabi		Fr.	22.50
Salade de bouilli			
avec asperges, poivrons, radis, cornichons			
et oignons rouges à la vinaigrette de légumes		Fr.	18.50
Tartare du bœuf			
à votre choix doux épicée corsé		_	
servi avec toast et beurre	entrée (100g)		
	plat principale (200g)	П.	32.00
avec des pommes frites	plus	Fr.	6.50

Potages

Soupe	d'asperges	vertes

avec gnocchis à la ricotta et croûtons de pain Fr. 14.50

Soupe au vin mousseux Ottiger

avec noix grillées et flocons de betterave rouge Fr. 13.50

Soupe de poisson clair

avec cubes de sandre Gotthard, mousse à l'ail des ours et julienne de légumes Fr. 15.50

Végétarien

Ravioli faites maison

farcis de légumes printaniers et de fromage d'alpage de la région au pesto de noix

petite Fr. 22.50

Fr. 29.50

Spätzli à l'ail des ours et aux asperges*

tomates cerises, champignons shitakee et Bleiki Sbrinz râpé

Fr. 28.50 petite Fr. 21.50

Asperges vertes enrobées de sésame**

avec tomates cerises sautées et pignons de pin grillés à la sauce pesto à l'ail des ours avec des pommes de terre de printemps

Fr. 29.50

^{*}sans fromage végétalien

^{**}végétalien

La Pierre chaude

Salades vertes multicolores

avec pousses et croûtons de pain à notre sauce maison

03 03 03

Filet de bœuf

la qualité suisse os mûri

(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

la première qualité régionale

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

CB CB CB

Petits choix des desserts Nidwaldnerhof

une surprise à la fin

à choix pommes frites, risotto aux tomates séchées ou gratin aux pommes de terre et poireaux.

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 de la région

servi avec une sauce tartare, pommes frites et épinards

Fr. 36.50

petite Fr. 27.50

Filet de truite d'Ennetmoos

avec une sauce aux herbes et champignons servi risotto aux tomates séchées et asperges vertes

Fr. 34.50

petite Fr. 26.00

Filets de féra du lac des Quatre-Cantons

à la lucernoise

avec tomates et câpres avec riz pilaf et épinards en branches

Fr. 33.50

petite Fr. 25.50

Karl Frank, d'Ennetbürgen, livre le poisson en fonction des prises du jour.

Filet de sandre Gotthard

à la sauce au porto servi avec spätzli à l'ail des ours et légumes

Fr. 39.50

petite Fr. 29.50

Viande

Steak de veau à la sauce à la crème aux morilles servi avec des nouilles et légumes	petite	Fr. 46.00 Fr. 34.50
Duo de bœuf filet et boulettes de viande hachée à la sauce au porto avec pommes de terre de printemps et asperges verte	petite	Fr. 51.50 Fr. 38.50
Joues de tête de veau braisé au vin rouge servi avec spätzli à l'ail des ours et légumes	petite	Fr. 44.50 Fr. 33.50
Filet d'agneau farci d'asperges vertes à la sauce pesto à l'ail des ours accompagné d'un risotto aux tomates séchées et légumes		Fr. 36.00
Steak de porc avec beurre aux herbes maison servi avec des pommes frites et légumes	petite	Fr. 29.50 Fr. 22.50
Emincé de foie de veau servi avec sauce au vin de port herbes fraîches et Rösti	petit	Fr. 38.50 Fr. 28.50

Dessert

Le petit sucré très petite mais très délicieux		Fr.	8.00
Duo de fraises et rhubarbe Cheesecake et sorbet		Fr.	13.50
Gâteau au chocolat tiède avec cœur liquide de chocolat au caramel et de chocolat blanc au pra avec glace popcorn au caramel faite maison et fraises marinées	liné	Fr.	14.50
Crème au citron vert sur un crumble croustillant et fraises au basilic doux		Fr.	13.50
Mousse au chocolat de Toblerone avec des fruits	petite	Fr. Fr.	13.50 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	petite	Fr. Fr.	9.50 7.50
Meringues géantes avec glace et de la crème	petite		13.50 10.50
Coupe grande Nidwaldnerhof plaisir de dessert pour une, deux, trois ou bien plus		Fr.	29.00
Fromage Spécialités de notre région		Fr.	14.50

Coupes

Toutes nos glaces sont fabriquées à partir de lait suisse.

	petite		
Romanoff	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Danemark	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Café glace	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Pilatus caramel, cannelle, chocolat	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Titlis fraise, chocolat, sorbet poire	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Rigi chocolat, vanille, sorbet à la fraise et à la rhubarbe	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Brisen café glacé, vanille, cannelle, liqueur aux œufs	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Bürgenstock vanille, caramel, café glacé	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Grosser Mythen caramel, cannelle, sorbet poire	Fr. 10.50	Fr.	13.50
Klewen fraise, vanille, chocolat	Fr. 10.50	Fr.	13.50

Sorbets

Sorbet Poire	petite		
avec Vieille Williams de la région	Fr. 10.50	Fr. 13.50)
Sorbet à la fraise et à la rhubarbe			
avec liqueur de fraise	Fr. 10.50	Fr. 13.50)

Saveurs de glace

Glace:

vanille | fraise | café glacé | caramel chocolat | cannelle | popcorn au caramel faite maison

Sorbets:

poire	par boule	Fr.	4.00
fraise-rhubarbe faite maison	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.

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

Pasta Röthlin Kerns "Pâtes de Kerns" est le synonyme des pâtes traditionnelles.

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

Boeuf	Suisse	Agneau	Nouveau seeland
Veau	Suisse centrale	Truite	Suisse centrale
Abats	Suisse	Sandre	Suisse centrale
Porc	Suisse	Féra	Suisse centrale

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