

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Die Küche Indiens ist für die Kultur des Landes ebenso bedeutend wie seine Baudenkmäler, seine Kunst und seine Literatur. Seit jeher werden die indischen Speisen von verschiedenen Einflüssen aus teilweise weit entfernten Regionen, wie Zentralasien, Südostasien und der Türkei, geprägt. Auch die Europäer drückten den Gerichten ihren Stempel auf und führten Zutaten ein, die heute weitverbreitet sind. Alles in allem vereinten sich die von Händlern, Pilgern und von Eroberern mitgebrachten exotischen Produkte, neuen Getreidesorten sowie Kochtechniken zu einer einzigartigen und vielseitigen Küche.

In unsere indische Küche im Nidwaldnerhof fließen noch weitere Köstlichkeiten ein. Auserlesene Zutaten und Produkte aus der Region und die liebevolle Kochkunst von unserem Küchenchef Simon Muther und seiner Crew.

Namaste im Nidwaldnerhof.

Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team

Der würzige Einstieg

Meethi Lassi

süßer indischer Mango-Joghurtshake

Fr. 7.00

Indischer Apérosteller

zum Kennenlernen der Vielfalt von Indiens Küche

Fr. 19.50

Samosa mit Kartoffel-Gemüsefüllung

begleitet von Mango-Maracujachutney

Fr. 14.50

Malai Kofta

Kartoffel-Tofubällchen
auf pikanter Tomatensauce

Fr. 14.50

Sundal

Kichererbsen-Mango-Kokosnusssalat
dazu Koftabällchen

Fr. 14.50

Pakora

Blumenkohl im Kichererbsenteig gebacken
begleitet von Kitchari

Fr. 14.50

Shami Kebab

Gebratene Rindsküchlein vom Böschenroter Rind
mit Quitten-Ingwerchutney und Sundal

Fr. 14.50

Der geschmackvolle Thali von Nord bis Süd

Als Thali wird in der indischen Küche eine Hauptmahlzeit bezeichnet, die aus regional unterschiedlichen Bestandteilen zusammengestellt wird. Thalis bestehen aus kleinen Schalen die Gemüse, Fleisch oder kleine Beilagen enthalten und auf einem Tablet (Thali) mit Reis und Fladenbrot serviert werden.

Nord Thali

Roghan Josh Würziges und geschmackvolles Lammcurry

Das eigentliche Nationalgericht aus Kaschmir wird nur mit Lammfleisch zubereitet. Nach 12 Stunden Safranmarinade wird das Lamm mit Joghurt und Mandeln langsam gegoren. Neben Kurkuma, Zwiebeln, Chili und Koriander finden ebenso Ingwer und Knoblauch Verwendung.

Palak Paneer Spinatcurry mit Frischkäse

Tadka Dal Kichererbsen Dal

begleitet von Kürbis-Apfelchutney, Pflaumen-Preiselbeerchutney, Ananas-Bananenchutney, Rüebl Raita mit Sultaninen und Gurken Sambal
dazu Jasminreis und Naan Bread

Fr. 36.00

Süd Thali

Murg Tikka Massala Würziges Hühnercurry

Dieses originale Gericht stammt aus der britisch-indischen Küche, abgeschmeckt mit Koriander, Kurkuma, Joghurt, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Tomaten.

Samar Codi Garnelen Curry aus Kerala

Aamer Diye Tawker Dal Linsen-Mango Dal

begleitet von Kürbis-Apfelchutney, Pflaumen-Preiselbeerchutney, Ananas-Bananenchutney, Rüebl Raita mit Sultaninen und Gurken Sambal
dazu Jasminreis und Naan Bread

Fr. 36.00

West Thali

Gaumaans Vindaloo Rindscurry aus Goa

Dieses Gericht stammt aus der portugiesisch-indischen Kolonie Goa. Es wird vermutlich nach Vinho, portugiesisch für Wein und Alhos, Knoblauch, den wichtigsten Würzzutaten benannt. Indische Gewürze runden das ganze Gericht fernöstlich ab.

Bombe Phish Karee Swiss Alpine Lachs Bombay Art

Pappu Dosakai Dal Gelberbsen-Kürbis Dal

begleitet von Kürbis-Apfelchutney, Pflaumen-Preiselbeerchutney, Ananas-Bananenchutney, Rüebl Raita mit Sultaninen und Gurken Sambal

dazu Jasminreis und Naan Bread

Fr. 36.00

Ost Thali (Vegetarisch)

Shakarakand brasels sprouts Süsskartoffel-Rosenkohlcurry

Das ostindische Gericht ist ein Augenschmaus wegen seiner bunten Zutaten. Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Curry, Limette, Koriander und Garam Masala machen es zudem herrlich würzig.

Kalla Veetu Kathrikkai Auberginencurry mit Kokosnussmilch

Kaale Aankhavaale Matar Dal Gelberbsen-Tomaten Dal

begleitet von Kürbis-Apfelchutney, Pflaumen-Preiselbeerchutney, Ananas-Bananenchutney, Rüebl Raita mit Sultaninen und Gurken Sambal

dazu Jasminreis und Naan Bread

Fr. 32.00

Salate und Vorspeisen

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

Fr. 10.50
kl. Portion Fr. 7.50

Gemischter Salat

bunt dekoriert an unserem Hausdressing

Fr. 13.50
kl. Portion Fr. 10.50

Rindsfiletcarpaccio

mit Belper Knolle, marinierten Eierschwämmli
und Kürbiskernöl

Fr. 19.50

Herrliches Tatar vom Rind

wahlweise mild | scharf | feurig
serviert mit Toast und Butter

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

mit Pommes Frites

plus Fr. 6.50

Suppen

Mangosuppe «Gujarat» indisch gewürzt

süss-sauer und scharf vereint

Fr. 13.50

Pikante Kürbissuppe

dazu Vanille-Frischkäsemousse mit Rapssamen

Fr. 14.50

Gulaschsüpli

für die kalten Tage

Fr. 15.50

Vegetarische Gerichte

Champignon gefüllt mit Blattspinat

überbacken mit Nidwaldner Käse
serviert mit hausgemachten Maiskroketten
und Morchelrahmsauce

Fr. 29.50
kl. Portion Fr. 22.50

Kernseernüdeli

mit Trockentomaten, Champignon,
Kürbiswürfeli und Zwiebeln
an Kräuterrahmsauce

Fr. 28.50
kl. Portion Fr. 21.50

Ayurvedisches Kitchari*

wärmendes indisches Gericht
mit Gemüse, Spinat, Reis, Linsen und fernöstlichen Gewürzen
dazu Kürbis-Apfelchutney, Pflaumen-Preiselbeerchutney
und Ananas-Bananenchutney

Fr. 29.50

Wirkt sich positiv auf die Verdauung aus und gilt als heilende
und reinigende Mahlzeit.

*vegan

Der heisse Stein

Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons
an unserem Hausdressing

🌀 🌀 🌀

Rindsfilet von der Metzgerei Gabriel

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 Kalbssteak

erstklassig regional

(300g) Fr. 72.50

(150g) Fr. 59.50

🌀 🌀 🌀

Unser Dessertteller Nidwaldnerhof

lassen Sie sich überraschen...

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

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

Pommes Frites und Blattspinat

Fr. 32.50

kl. Portion Fr. 24.50

Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet

an Kräuter-Champignonsauce

serviert mit Kernsernudeli und Gemüse

Fr. 34.50

kl. Portion Fr. 26.00

Überbackene Swiss Alpine Lachstranchen

mit Trockentomaten-Knoblauchkruste an Balsamicosauce

serviert mit Kürbisrisotto und Gemüse

Fr. 38.50

kl. Portion Fr. 28.50

Die Swiss Alpine Fish AG züchtet den Lachs in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox. Dank ihrer neusten Kreislaufanlagen-Technologie gehört sie zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt.

Fleisch

Nidwaldner Kalbssteak

an Morchelrahmsauce

dazu hausgemachte Maiskroketten und Gemüse

Fr. 46.00

kl. Portion Fr. 34.50

Rindsfiletmedaillon

mit Trockentomaten-Knoblauchkruste an Balsamicosauce

serviert mit Kürbisrisotto und Gemüse

Fr. 53.50

kl. Portion Fr. 39.50

Schweinssteak

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 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 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.

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 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.

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

Andrea & Thomas Dilger, Meierskappel Im idyllisch gelegenen Böschenrot weiden nicht nur isländische Pferde sondern auch Mutterkuh mit Kalb.

Fleisch & Fischherkunft im Nidwaldnerhof

Rind	Schweiz	Forelle	Zentralschweiz
Kalb	Zentralschweiz	Lachs	Bündnerland
Innereien	Schweiz	Zander	EU
Schwein	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Lamm	Neuseeland Irland	Poulet	Schweiz

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

Weihnachten kommt bestimmt...



...und mit ihr unsere Weihnachts-Gutscheinaktion. Überraschen Sie Ihre Liebsten, Geschäftsfreunde, Mitarbeitende mit einem Nidwaldnerhof-Gutschein und schenken Sie Wohlgefühl pur!

Ab 1. bis 24. Dezember 2021 bei uns an der Réception, oder bequem zu Hause online, erhältlich. (ab CHF 100.--/einlösbar ab 1.1.2022).