

## Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Unsere "Lernende" in der Erwachsenenbildung zur Restaurantfachfrau, Rebekah Somandin, stammt ursprünglich aus Australien. Seit 6 Jahren lebt sie mit ihrem Mann und den zwei Kindern in Buochs und bereichert unser Team mit ihrer herzlichen Art und spannenden Perspektiven.

In ihrer Abschlussarbeit widmet sich Rebekah der Weinkultur ihrer Heimat "Down Under". Gemeinsam mit unserem Gastgeber und Weinexperten Rolf Stucki-Frutig sowie Mövenpick- und Wine 4 You-Weine hat sie ausgewählte australische Tropfen evaluiert. Nach genussvollen Degustationen durften wir eine stimmige Selektion treffen, die ab sofort unsere Weinkarte ergänzt. Obwohl wir grossen Wert auf Regionalität legen, finden wir diesen Ausflug in ferne Weinwelten als Inspiration und geschmacklich perfekte Begleitung zur aktuellen Wildsaison.

Lieber Nidwaldnerhof-Gast, lassen Sie sich überraschen, und vielleicht auch ein wenig verführen, von der Vielfalt australischer Weine.

## Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team

## Salate und Vorspeisen

### Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons  
an unserem Hausdressing

Fr. 12.50  
kl. Portion Fr. 8.50

### Gemischter Salat

mit Sprossen und Brotcroûtons  
an unserem Hausdressing

Fr. 14.50  
kl. Portion Fr. 11.50

### Herbstsalat mit Geisskäsemousse

getrockneten Äpfeln, Baumnüssen und Hirschtrockenfleisch  
an Kürbisvinaigrette

Fr. 19.50

In der „Geissenheimet Meierskählen“ geniessen Toni Odermatt's  
Toggenburger-Ziegen beste Gräser und Kräuter. In der hofeigenen Käserei  
produziert der Chef persönlich den leckeren Geisskäse.

### Tatar Duo vom Reh und Kalb

asiatisch vom Reh mit Ingwer, Chili, Koriander und Sojasauce  
und klassisch vom Kalb  
mit australischem Meersalz und tasmanischem Pfeffer  
serviert mit Toast und Butter

Fr. 21.50

perfekt mit einem Glas Selkirk Shiraz aus Down Under

dl Fr. 8.50

### Hausgemachtes Riesenraviolo

gefüllt mit Wildbrät und Frischkäse  
an Steinpilzrahmsauce und Rosenkohlblättern

Fr. 18.50

### Gebratenes Alpen Zanderfilet

auf mariniertem Kabissalat und Granatapfel

Fr. 19.50

### Tatar vom Rind

wahlweise mild | scharf | feurig  
serviert mit Toast und Butter

als Vorspeise (100g) Fr. 20.50  
als Hauptgang (200g) Fr. 32.50

mit Pommes Frites

plus Fr. 6.50

## Suppen

### **Kürbissuppe**

mit Honig und Martini

Fr. 13.50

### **Marronisüpli**

mit Preiselbeermousse

Fr. 15.50

### **Wildconsommé**

mit Wildhackfleisch im Knusperkörbli  
und Gemüsestreifen

Fr. 16.50

## Vegetarisch und Vegan

### **Blätterteigpastetli**

gefüllt mit Pilzen an Rahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

Fr. 29.50

### **Herbstteller**

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni, Birne und Preiselbeerapfel  
dazu feinste Pilzrahmsauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

### **Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit Eierschwämmli und Spinat  
an Kürbissauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

### **Marronirisotto \***

mit Ragout vom Tofu, Kürbiswürfeli,  
Rosenkohl und Baumnüssen

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

\*vegan

# Der heisse Stein

## Bunte Blattsalate

mit Sprossen und Brotcroûtons  
an unserem Hausdressing

🌀 🌀 🌀

## Rindsfilet

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

## Der gemischte Wilde

Hirschentrecôte, Hirschfilet, Rehhuft  
saisonales Vergnügen

(je 100g = 300g) Fr. 72.50  
(je 70g = 210g) Fr. 62.50

🌀 🌀 🌀

## Unser Desserteller Nidwaldnerhof

lassen Sie sich überraschen...

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

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.

Die Metzger Gabriel aus Wolfenschiessen ist seit Jahren unser verlässlicher Partner an der Seite  
für Fleisch in Top Qualität. Die Stücke auf dem heissen Stein gebrutzelt sind ein wahrer Genuss!

## Fisch

### Hausgemachte Zanderknusperli

mit Tartarsauce

dazu Pommes Frites und Blattspinat

Fr. 36.50  
kl. Portion Fr. 27.50

Unsere hausgemachten Zanderknusperli können Fischgräte enthalten.

### Ennetmooser Forellenfilet

an Kräuter-Champignonsauce

serviert mit Kürbisgnocchi und Gemüse

Fr. 34.50  
kl. Portion Fr. 26.00

### Swiss Lachsfilet

an Eierschwämmli-sauce

dazu Marroni-Risotto und Rotkraut

Fr. 39.50  
kl. Portion Fr. 29.50

Die Swiss Lachs 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

### Kalbsschnitzel

an Eierschwämmli-sauce

serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Fr. 46.00  
kl. Portion Fr. 34.50

### Rindsfiletmedaillon

an Steinpilzsauce

mit Kürbisgnocchi und Gemüse

Fr. 56.50  
kl. Portion Fr. 42.50

### Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und Gemüse

Fr. 32.50  
kl. Portion Fr. 26.50

### Geschnetzelte Kalbsleberli

serviert mit Portweinsauce und Kräutern

dazu knusprige Kartoffelrösti

Fr. 38.50  
kl. Portion Fr. 28.50

## Wild

### Rehpfeffer Jäger Art

mit Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeli  
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

Fr. 33.50  
kl. Portion Fr. 26.50

### Duo vom Hirsch

Braten und Tätschli an Kaiserspan Rotweinsauce  
dazu Marroni-Risotto, Rosenkohl,  
Rotkraut und Preiselbeerapfel

Fr. 42.50

### Rehschnitzel

an Pilzrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

Fr. 42.00  
kl. Portion Fr. 31.50

### Hirschinvoltini

gefüllt mit Parmesan, Trockentomaten und Eierschwämmli  
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

Fr. 38.50  
kl. Portion Fr. 28.50

### Hirschentrecôte

mit Marronikruste an Tessiner Grappasauce  
dazu hausgemachte Kürbisgnocchi, Rosenkohl,  
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerapfel

Fr. 38.50  
kl. Portion Fr. 28.50

## Wir servieren Ihnen einheimische Produkte

**Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen** liefert uns exzellente Fleischstücke für unsere Hausspezialität „der heisse Stein“.

**Forellenzucht Ennetmoos** Ob Forellenfilets oder geräuchert, diese Fische sind aus Ennetmoos.

**AlpenZander Susten** Der Fisch lebt im Wasser einer Walliser Bergquelle und stammt vom Ei bis zum Filet aus der Schweiz. 100 % Swiss!

**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 Allenspach ziehen ihre Sprossen nur mit Wasser, Luft, Licht, Bewegung und viel Liebe.

**Weingut Kastanienbaum** Die Jungunternehmer, Kevin Studer und Denis Koch, bringen frischen Wind in das bewährte und erfolgreiche Gut von Toni Ottiger.

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

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

### Fleisch & Fischherkunft im Nidwaldnerhof

|           |                |         |                |
|-----------|----------------|---------|----------------|
| Rind      | Zentralschweiz | Zander  | Wallis         |
| Kalb      | Zentralschweiz | Forelle | Zentralschweiz |
| Innereien | Schweiz        | Lachs   | Schweiz        |
| Schwein   | Schweiz        | Wild    | Schweiz/EU     |

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

## Unser Hofladen



Bestückt mit ausgewähltem aus der Region, hausgemachtem von unserer Küchenchefin Sabrina Storensten und Trouvaillen aus Rolf Stucki's Weinkeller lädt unser Hofladen zum Einkaufen und Verweilen ein.

Sein schmuckes Ambiente bietet ausserdem Platz für kleinere Sitzungen im privaten Rahmen.

Gluschtig gemacht? Gleich vis-à-vis von unserem Hotel befindet sich unser kleiner Schatz – der Hofladen. Schlüssel dazu gibt es bei uns an der Réception.