

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Von Herzen wünschen wir Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest
und ein neues Jahr voller unvergesslicher Augenblicke.

Schön, dass Sie bei uns sind und wir Ihnen bereits jetzt einen jener kostbaren
Momente schenken dürfen, welcher in Erinnerung bleibt.

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

Wintersalat
mit gratiniertem Meierskählen Geisskäse
marinierten Feigen und gerösteten Sonnenblumenkernen
an Honigvinaigrette

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.

Marinierte Rindfleischstreifen
angerichtet auf knackigem Kürbissalat
und Granatapfel

Fr. 21.50

Hausgemachter Raviolo
gefüllt mit Hackfleisch vom Böschener Rind
und Frischkäse an Tomatensauce

Fr. 19.50

Gebratenes Alpen Zanderfilet
auf Blätterteiggebäck
gefüllt mit Rahmspinat und Steinpilz

Fr. 22.00

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

Käsesuppe „Nidwaldnerhof“

mit Engelberger Wurststückli

Fr. 14.50

Randensuppe

mit Baumnussmousse

Fr. 15.50

Pot au feu

mit Siedfleisch, Rüebli, Lauch, Wirz und Kartoffeln

Fr. 15.50

Vegetarisch und Vegan

Panierte Wirztasche

gefüllt mit Kräutersaitlingen, Pfefferfrischkäse
und getrockneten Tomaten
dazu Süsskartoffelkroketten und Gemüse

Fr. 29.50

Hausgemachte Butternocken

mit buntem Gemüse
an Pilzrahmsauce

Fr. 29.50

kl. Portion Fr. 24.50

Hefeteigtaschen *

gefüllt mit Spinat, Tofu und Pinienkernen
an Kürbissauce
dazu Weissweinsorotto

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

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 **Butternocken**

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.

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 Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 34.50
kl. Portion Fr. 26.00

Balchen/Felchen Spiessli aus dem Vierwaldstättersee
mit Peperoni und roten Zwiebeln
an Spinatsauce
dazu Butternocken und Gemüse

Fr. 33.50
kl. Portion Fr. 25.50

Der Balchen ist die grosswüchsige Form der Felchen und nur im Winter zu fischen. Karl Frank aus Ennetbürgen liefert den Fisch nach Tagesfang.

Alpen Zanderfilet
an Balsamico-Portwein-Honigjus
serviert mit Süsskartoffelkroketten
und Gemüse

Fr. 39.50
kl. Portion Fr. 29.50

Fleisch

Nidwaldner Kalbssteak

an Morchelrahmsauce
dazu Kernser Nüdeli und Gemüse

Fr. 48.00
kl. Portion Fr. 36.50

Rindsfiletmedaillon

an Balsamico-Portwein-Honigjus
mit Süsskartoffelkroketten und Gemüse

Fr. 56.50
kl. Portion Fr. 42.50

Ossobuco

mit Weissweinrisotto
und winterlichem Ratatouille

Fr. 42.50

Böschenroter Rindhacktätschli im Speckmantel

gefüllt mit Frischkäse und Trockentomaten
dazu Butternocken und Gemüse

Fr. 35.50
kl. Portion Fr. 25.00

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

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

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!

Fischerei Seehuisli Ennetbürgen Kari Frank liefert uns seine Fische fangfrisch aus dem Vierwaldstättersee direkt mit dem Boot zum Nidwaldnerhof-Steg.

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	Balchen/Felchen	Zentralschweiz
Kalb	Zentralschweiz	Zander	Wallis
Innereien	Schweiz	Forelle	Zentralschweiz
Schwein	Schweiz		

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

Lieber Nidwaldnerhof-Gast



Vom 4. - 15. Januar 2026 machen wir Betriebsferien. Nein, nicht etwa, um auf der faulen Haut zu liegen, sondern um unser Nidwaldnerhof von oben bis unten blitz blank zu fiedeln und instand zustellen.

Wir freuen uns, Sie am 16. Januar ab 17 Uhr wieder frisch und fröhlich rundum bei uns zu verwöhnen.

Ihre Gastgeber

Familie Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team