

Nidwaldnerhof Mittagsmenü

Crevettencocktail mit Ananaswürfel

Marinierter Erdbeer-Spargelsalat
mit Rauchlachs

Duo von Suppe und Salat
Apfel-Fenchelsuppe und Blattsalat mit Mozzarella



Hausgemachte Rindshacktäschli an Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Speckbohnen

Geschmorter Kalbsschulterbraten an Kräuterjus
serviert mit Kernser Nüdeli und Mischgemüse

Gebratenes Lachsfilet an Orangensauce
mit Quinoa und grünen Spargeln



Gefrorenes Erdbeer-Tiramisu

Hausgemachte Schoggi-Rhabarber-Muffins mit Vanilleglace

Nidwaldner Käse

Unser wöchentlich wechselndes Mittagsmenü zum selber zusammenstellen:

3-Gang-Menü	CHF 48.00
2-Gang-Menü	CHF 38.00

Dazu unsere Weinempfehlung:

	Domaine Claudy Clavien, Miège Wallis	DL
2022	Diolinoir „Beggio Wey„ Diolinoir ist eine Schweizer Züchtung von Rouge de Diolly mit der Pinot Noir. Konzentrierte fruchtbetonte Nase mit kräftiger Struktur. Für Liebhaber von kräftigen Weinen ohne zuviel Tannine. Harmoniert besonders zu dunklen Fleischsorten.	8.50