



Wohlfühl wird von unzähligen kleinen Dingen verbreitet....

### ... der Umgebung

Lassen Sie den Blick schweifen über den Vierwaldstättersee, dem schönsten See der Welt, liebevoll umrahmt von der königlichen Rigi und den majestätischen Gipfel der Innerschweizer Alpen. Mitten in dieser malerischen Umgebung der Nidwaldnerhof, ruhig gelegen und doch so zentral.

### ... der Aussicht

In unseren Räumlichkeiten sitzen Sie immer direkt am See. Auf die Aussichten auf kulinarischen Genüsse, ausgesuchten Weine und einem unvergesslichen Fest, können Sie sich schon jetzt freuen. Wir sorgen dafür. Versprochen!!!

### ... der Herzlichkeit

Unser fröhliches Team bringt Schwingung in den Betrieb. Diese Schwingung spüren Sie schon beim betreten unseres Hauses.

### ... der Aufmerksamkeit

Sich umsorgt fühlen, gibt Ihnen die Sicherheit, damit auch Sie als Gastgeber das Fest genießen können.

### ... den Gastgebern

Wir, Claudia & Rolf Stucki-Frutig wohnen, leben und arbeiten im Nidwaldnerhof. Zu unserer Familie zählen wir auch unsere Mitarbeitende, das Nidwaldnerhof-Team. Wir sind hier zuhause und dieses Gefühl teilen wir gerne mit Ihnen.

### ... der Küche

Unsere Küchenchefin Sabrina Storensten freut sich, Ihnen marktfrische, saisonale Produkte zusammenzustellen. Wo immer möglich verwendet sie Erzeugnisse aus unserer Region.

### ... der Vorbereitung

Gerne planen wir Ihren Anlass mit Ihnen zusammen. Bitte vereinbaren Sie mit uns, Rolf Stucki-Frutig oder Flavio Zwysig, einen Termin zur Bankettbesprechung telefonisch oder per E-Mail. Tel. 041 620 52 52 / [hotel@nidwaldnerhof.ch](mailto:hotel@nidwaldnerhof.ch)

...und führt zu unvergesslichen Erinnerungen!



## Apérovorschläge à discrétion

### Angebot I „Classic“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte oder Früchtebowle dazu Süssmoscht, Orangensaft und hausgemachtem Tomaten-Foccacia mit Rosmarin, frisch aus dem Ofen

Fr. 14.00 pro Pers.

### Angebot III „Diamant“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte oder Früchtebowle Hausgemachte Tomaten Foccacia, Sbrinzmöckli und Trockenfleisch, Antipasti, saisonales Súppli, Rauchlachs- und Tomaten/Olivencrostini

Fr. 18.50 pro Pers.

### Angebot II „Säumerweg“



Weisswein nach Wahl aus unserer Karte oder Früchtebowle dazu Süssmoscht, Orangensaft und hausgemachtem Tomaten-Foccacia mit Rosmarin, frisch aus dem Ofen Sbrinzmöckli und Trockenfleisch der Alpen-Nordseite (Nidwalden), kombiniert mit Köstlichkeiten der Alpen Südseite (Italien) Oliven, getrocknete Tomaten und marinierte Champignons

Fr. 16.50 pro Pers.

## Apéro zum selber zusammenstellen

|   |            |     |      |
|---|------------|-----|------|
| Hausgemachte Tomaten-Foccacia mit Rosmarin    | pro Person | Fr. | 1.50 |
| Rauchlachstartar Crostini                     | je Stück   | Fr. | 2.80 |
| Tomaten-Olivencrostini                        | je Stück   | Fr. | 2.00 |
| Tomaten Bruschetta mit Olivenöl und Knoblauch | je Stück   | Fr. | 2.00 |
| Sbrinzmöckli mit Birnendicksaft               | pro 100 g  | Fr. | 7.50 |
| Trockenfleisch                                | pro 100 g  | Fr. | 9.00 |
| Käse und Trockenfleisch gemischt              | pro 100 g  | Fr. | 9.00 |
| Súppli nach Saison im Gläsli serviert         | je Stück   | Fr. | 2.00 |

### Mineralwasser und Süssmoscht

|                                  |            |     |       |
|----------------------------------|------------|-----|-------|
| „Nature“                         | je Liter   | Fr. | 9.80  |
| Süsse Mineralwasser              | je Liter   | Fr. | 10.50 |
| Suure Moscht klar und naturtrüeb | je ½ Liter | Fr. | 5.80  |

### Bowlen

|                           |            |     |      |
|---------------------------|------------|-----|------|
| Früchtebowle mit Alkohol  | pro Person | Fr. | 8.00 |
| Früchtebowle ohne Alkohol | pro Person | Fr. | 7.00 |

Auserlesene Weissweine, Roséweine, Champagner und Schaumweine liegen für Sie in unserem Weinkeller bereit. Gerne stellen wir Ihnen die edlen Tropfen vor und helfen Ihnen bei der Auswahl.



## Menus zum abdampfen

*Alle Hauptgänge sind mit Nachservice*

### Menu Gallia

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen



Warme Vierwaldstättersee-Felchenfilets in der Kräuterkruste mit buntem Blattsalat und unserem Hausdressing



Gefüllter Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen  
Rotweinsauce

dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet



unser Dessertteller „Nidwaldnerhof“

**Fr. 64.50**

### Menu Stadt Luzern

Tartar vom schottischen Rauchlachs  
mit Hüttenkäse und Dill  
angerichtet auf einem Gurkencarpaccio  
dazu Apfel-Wasabiglaze



Maiscremesüppchen parfümiert mit Trüffelöl



Kalbkarrée am Stück gebraten  
mit Morchelrahmsauce  
serviert mit unserem Kartoffel-Lauchgratin  
und Gemüsebouquet



Hausgemachtes Tiramisù

**Fr. 82.00**

### Menu Schiller

Tartartrilogie  
Rind-, Lachs- und Gemüse Tartar



Gratiniertes Tomatencremesüppchen



Rindsfilet am Stück gebraten  
an käftigem Rotweinjus  
dazu neuen Bratkartoffeln  
und ein Gemüsebouquet



Dreierlei vom luftigen Mousse

**Fr. 88.50**

### Menu Unterwalden

Nidwaldnerhofsalat mit lauwarmen  
Tomaten-Olivencrostini  
serviert mit knackigem Salat  
an unserem Hausdressing



Steinpilzcremesuppe



Vierwaldstättersee-Felchenfilets  
im Sbrinz-Kräutermantel überbacken  
angerichtet auf Dillrisotto  
an einer leichten Safranbuttersauce



Roastbeef vom Schweizer Rind  
an hausgemachter Sauce Béarnaise  
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin  
und Gemüsebouquet



unser Dessertteller „Nidwaldnerhof“

**Fr. 95.00**

### Menu Uri

Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce  
und knackigem Salat an unserem Hausdressing



Beckenreider Apfelmostsüppi



Nidwaldner Kalbsinvoltini  
gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse  
dazu Pilzrisotto  
und Gemüse



Espresso-Pannacotta  
mit Eierkirschglaze

**Fr. 74.00**

**Verlangen Sie auch unser saisonales  
Gourmetmenü**



## Menus zum selber Zusammenstellen

*Ab 3 Gängen gewähren wir Ihnen 20 % Rabatt.*

*Alle Hauptgänge sind mit Nachservice*

### Salat und Vorspeisen

- bunt gemischter Blattsalat mit Sprossen und Brotcroutons  
serviert an unserem Hausdressing Fr. 10.50
- gemischter Salat nach der Saison  
serviert an unserem Hausdressing Fr. 12.00
- „Nidwaldnerhofsalat“  
warme Tomaten-Olivencrostini  
serviert mit knackigem Salat an unserem Hausdressing Fr. 16.50
- im Ofen gebackene Vierwaldstättersee-Felchenfilets mit der Kräuterkruste  
serviert mit knackigem Salat und Hausdressing Fr. 19.50
- Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Hüttenkäse und Dill  
angerichtet auf einem Gurken carpaccio dazu Apfel-Wasabiglaze Fr. 21.00
- Würziges Rindstatar  
dazu Kapernäpfel, Oliven und Zwiebelringe  
serviert mit Toast und Butter Fr. 21.50
- Tatar Trilogie vom Rind, Lachs und Gemüse  
dazu Kapernäpfel, und Zwiebelringe  
serviert mit Toast und Butter Fr. 24.00
- Tomaten-Mozzarellasalat  
an leichtem Basilikumpesto  
dazu ein hausgemachtes Grissini Fr. 16.50
- Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce  
serviert mit einem Salatbouquet an unserem Hausdressing Fr. 21.00

### Suppen

- Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen Fr. 12.50
- Maiscremesüppchen parfümiert mit Trüffelöl Fr. 13.50
- Steinpilzcremesuppe Fr. 15.00
- Rotes Thaicurrysüpli  
begleitet von einem Crevettenchips Fr. 12.50
- Gratiniertes Tomatencremesüpli Fr. 13.50

Fragen sie nach unseren saisonalen Suppen



## Fische als Hauptgänge oder als Vorspeise

- Vierwaldstättersee-Felchenfilets im Sbrinz-Kräutermantel überbacken  
angerichtet auf Dillrisotto dazu Cherrytomaten  
an einer leichten Safransauce Fr. 34.50  
als Vorspeise Fr. 24.00
- Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee nach Luzerner Art  
mit Tomaten und Kapern Fr. 34.50  
dazu Pilawreis und Rahmspinat als Vorspeise Fr. 24.00
- Hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce  
dazu Salzkartoffel und Spinat Fr. 34.50  
als Vorspeise Fr. 24.00
- Gebratenes Zanderfilet an Kräuter-Champignonsauce  
mit Kartoffelgnocchi und Gemüse Fr. 36.50  
als Vorspeise Fr. 24.00
- Gebratenes Ennetmooser Forellenfilet nach Müllerin Art  
mit Mandelbutter Fr. 36.50  
dazu Salzkartoffel und Gemüse als Vorspeise Fr. 24.00
- Pochiertes Lachsmédailon an Nollli Pratsauce  
mit schwarzem Venerereis und Gemüse Fr. 38.00  
als Vorspeise Fr. 22.00



# nidwaldnerhof

## Fleischhauptgänge

- gefüllter Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen  
serviert mit Rotweinsauce  
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Gemüsebouquet Fr. 36.00
- Schweinssteak am Stück gebraten an Pilzrahmsauce  
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 36.00
- Gebratene Schweizer Pouletbrust  
gefüllt mit Trockentomaten und Käse  
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 42.00
- Nidwaldner Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet Fr. 56.00
- Nidwaldner Kalbskarree am Stück gebraten  
mit einer Sauce  
von Apfelschnaps vom Z'Graggen aus Lauerz  
dazu Kernser Bandnudeln und Gemüsebouquet Fr. 56.00
- Kalbsinvoltini gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse  
serviert mit Pilzrisotto und Gemüse Fr. 52.00
- Saltimbocca vom Kalb mit Madeirajus  
serviert auf Safranrisotto und Gemüsegarnitur Fr. 42.00
- Roastbeef vom Schweizer Rind an hausgemachter Sauce Béarnaise  
dazu unser Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet Fr. 54.00
- Rindsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus  
dazu neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet Fr. 62.00
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet Fr. 42.00
- Gebratenes Lammnierstück in der Kräuterkruste  
an Portweinjus  
dazu Serviettenknödel mit Steinpilzen und Ratatouille Fr. 48.00
- Der heisse Stein nach Angebot  
(bis ca. 25 Personen)



# nidwaldnerhof

## Dessert und Nachspeisen

- Hausgemachtes Tiramisù  
je nach Saison mit Früchten möglich Fr. 12.50
- Espresso Panna Cotta  
mit hausgemachtem Glace vom Barmettler Eierkirsch aus Ennetmoos Fr. 12.50
- Süessmostcreme  
mit geraffelten Äpfeln Fr. 11.00
- Nidwaldner Gebranntecreme Fr. 11.00
- Trilogie vom luftigen Mousse Fr. 15.50
- Luftiges Toblerone Schoggimousse Fr. 13.50
- Duo vom Mangoparfait und der Kokosnussglace  
angerichtet auf exotischem Fruchtsalat mit frischer Minze Fr. 13.50
- Hausgemachte Sorbetvariation (drei saisonale Sorten)  
mit Fruchtsauce Fr. 14.50
- Unser Dessertteller Nidwaldnerhof  
von allem etwas und immer hausgemacht Fr. 15.50
- Dessertbuffet Nidwaldnerhof  
ab 20 Personen Fr. 22.00
- Dessertbuffet Nidwaldnerhof mit Käse  
ab 20 Personen Fr. 26.50



## Wichtige Informationen damit Ihr Anlass richtig gelingt

### Ansprachen

Wenn Ansprachen und Darbietungen geschickt eingefügt werden, dann kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen und damit die Qualität der Speisen optimal gewährleistet werden kann.

### Blumenschmuck und Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend erteilen wir gerne „unserem“ Floristen, Rosenladen in Buochs, den Auftrag für Ihre Tischdekoration mit Frischblumen. Preise nach Vereinbarung. Sollte Ihr Bankett im kleineren Rahmen stattfinden, schmücken wir Ihren Tisch gerne mit unserer hauseigenen Dekoration und Kerzen.

### Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

### Getränke

Unser Keller hat für jeden Anspruch und Geschmack das Richtige bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot, auf Wunsch senden wir Ihnen dieses gerne zu. Sind Sie unsicher, welcher Wein zu Ihrem Gericht passt, bieten wir Ihnen gerne jederzeit unsere fachlich kompetente Beratung an.

### Menükarten

Wir drucken Ihnen kostenlos Menükarten mit dem Text und einem Bild nach Ihren Wünschen.

### Parkplätze

Wir verfügen über hoteleigene Parkplätze und Tiefgarage sowie eine Schiffs-Anlegestelle.

### Teilnehmerzahl

Die uns zwei Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für die Rechnungstellung können wir eine Toleranzgrenze von 10 % gewähren.

### Übernachtung

Verschieben Sie den Heimweg doch auf Morgen und geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest noch bei uns. (Fast) alle unsere Zimmer sind direkt zum See gelegen und haben atem-beraubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Berge. Wir machen Ihnen gerne ein attraktives preisgünstiges Angebot.

### Weine und Menü

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten.

### Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten ist das kein Problem. Wir verrechnen CHF 35.00 pro Flasche Zapfengeld.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

Claudia & Rolf Stucki-Frutig & das Nidwaldnerhof-Team