

Menu Vorschläge für Gruppen ab 8 Personen Herbst und Winter 2017/18

Lieber Gast

Schön, dass Du uns dein Vertrauen schenkst und wir für deinen Anlass verantwortlich sein dürfen.
Stelle aus den folgenden Vorschlägen dein eigenes Menu zusammen. Sehr gerne beraten wir dich auch.
Andere Menus sind nach Absprache möglich.

Beachte bitte, dass pro Gruppe nur EINE Menu- und EINE Vegi-Variante möglich sind!
Bitte teile uns 24 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mit.

Preise in CHF inkl. MWST

Apéro

Pommes Chips und Apérosnackmischung	pro Person	2.00
Crostini mit Olivenpaste oder Dörrotomate oder Kräuterfrischkäse	pro Stück	2.00
Sbrinzmöckli 50g mit unserem Hausbrot	pro Person	5.00
Nidwaldner Trockenfleisch 150g und Sbrinzmöckli 50g	pro Holzteller	22.00
Pilgerbrätt (NW-Trockenfleisch, Thymian-Rindstrockenwurst, (Salami Nostrano, Alpchäs und Früchtebrot)	pro Holzteller	24.50

Vorspeisen

Eisbergsalat mit Sbrinz-Stückchen und Kernen, in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Kernen, in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit Mozzarella, in der Schüssel serviert	pro Person	8.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kürbiswürfel und Kürbiskern-Öl		8.50
Nüsselersalat mit Ei und Croutons		10.50
Sbrinz-Käse-Terrine mit Blattsalat und saisonalen Früchten garniert		15.00
Rauch-Forellenfilet garniert mit Blattsalat, Zwiebeln, Oliven und Meerrettichschaum		15.00

Suppen

Klare Gemüse- Suppe mit Einlage	7.00
Tomaten- Kokosnussuppe mit Zitronenrahm	7.00
Kürbiscremesuppe mit Ingwerrahm	7.00
Randen-Apfelsuppe mit Petersilienrahm	7.00
Karotten- Orangen- Suppe mit Safranrahm	7.00

Hauptganggerichte

Pastetli "Pilgerhaus" (Brätchügeli, Fleisch von Schwein u. Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce)	22.00
Nidwaldner Kalbshackbraten mit Kräuterjus	24.50
Schweinskarree- Braten aus dem Ofen mit Kräuter- Nusskruste	24.50
Alpen- Cordon- Bleu vom Schwein mit Schinken und Alpchäs gefüllt	27.50
Pouletbrust, gefüllt mit Frischkäse, gebraten und mit Kräuter- Jus serviert	27.50
Kalbshack- Tätschli mit Jus und Pflaume aus dem Sirup	27.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	29.50
Schweinsfilet aus dem Ofen an Cognac- Rahmsauce	32.50
Doppeltes Entrecôte aus dem Ofen mit Rosmarin an Portweinsauce	49.00

Zur Auswahl steht eine Beilage. Frisches, saisonales Mischgemüse gibt's zu jedem Hauptgang.

Kartoffelrahmgratin
Spätzli
Maiskroketten
Risotto
Trockenreis
Nudeln
Pommes frites
Kartoffelstock

Pommes frites können zusätzlich als zweite Beilage für den Nachservice gewählt werden.

Vegetarische Hauptganggerichte

Spätzli- Gemüse- Pfanne mit Pilzen und Kräutern	19.50
Äpler- Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50
Ravioli von Pastarazzi Stans je nach Saison und kreativ garniert	19.50
Quinoa- Kartoffel- Küchlein mit Peperoni- Salsa und Gemüsereis	19.50
Maiskroketten mit Tomatensauce und Gemüse garnitur	19.50
Indisches Gemüse-Curry mit Tofu im Reising mit Früchten garniert	19.50

Feines Fondue mit der Käsemischung von der Bleikialp

dazu gibt es Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Raclette- Kartoffeln

Klassisches Fondue	26.50
Fondue "Jägerart" mit Pilzen und Kräuter	28.50
Fondue "Südwind" mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern	28.50

Hausgemachte Desserts

Gebrannte Crème mit Nidel	7.00
Thurgauer Süssmostcrème mit Nidel	7.50
Willisauer-Ringli-Mousse	8.00
NW- Lebkuchen mit Nidel und Alpenkräuterrahmglace	9.50
Saisonale Quark- Mascarponecrème	9.50
Orangen- Feigen- Dattelsalat mit Baumnussglace	9.50
Apfelgratin mit Streusel und Vanilleglace	9.50
Heisser Näspli-Gelée mit Vanilleglace, Mandelkrokant und Blütenzucker	9.50
Nidwaldner Birnengeschnetzeltes mit Rahmlikör und Biräträsch, dazu Baumnussglace	10.00

Herkunft unserer Produkte:

Gemüse: CH, Europa

Lieferanten: Mundo, CCA

Käse: Alp Bleiki, Alp Musenalp, Käserei Odermatt Dallenwil

Fleisch von Schwein, Kalb, Rind und Geflügel: Schweiz

Fleisch vom Lamm: Australien und Neuseeland

Lieferanten: Metzgerei Stutzer, Metzgerei Gabriel, Holzen Fleisch, Hof Neufallenbach, Gut's Genuss, Forellenfarm Lutherbach

Zusätzliches

Möchtest du weisse Stofftischtücher?

Diese verrechnen wir mit CHF 3.00 pro Person.

Wir haben bis 24.00 Uhr offen. Willst du eine Verlängerung? Diese verrechnen wir mit CHF 100.00 pro Stunde.

Bringst du deinen eigenen Wein mit?

Pro Flasche verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00.

Gerne kannst du deine eigene Tischdekoration mitbringen.