

EVENTKARTE PILGERHAUS - Winter 2026

Für Gruppen ab 10 Personen

Liebe Gäste

schön, dass Ihr uns euer Vertrauen schenkt und wir für euren Anlass verantwortlich sein dürfen. Sehr gerne beraten wir euch persönlich und unterstützen euch bei der Anlassplanung ein. Für eine persönliche Besprechung vor Ort bitten wir um eine Terminvereinbarung.

SNACKS / APÉRO

Pilgerbrett (NW-Trockenfleisch, Käse & Hausbrot)	pro Brett	28
Alpkäsemöckli (50gr) und Hausbrot	pro Portion	4.5
Diverse warme Gebäcke (z.B. Käsekuchen, Fleisch- oder Gemüse-Blätterteig-Schnecken, Spinatstrudel)	pro Stück	3
Pommes Chips, Nüssli	pro Schale	2.5
Gemüsesticks mit diversen Saucen	pro Person	6
Hausgemachte Bowle (mit Alkohol)	pro Liter	35
Hausgemachte Bowle (ohne Alkohol)	pro Liter	25
Feuerschale für ein gemütliches Ambiente		30

SUPPEN

Kürbissuppe mit karamellisierten Kernen, Kürbiskernöl und Rahmhaube	13
Heu-Suppe mit Rahmhaube	13
Karotten-Ingwersuppe mit Amarettibrösel und Rahmhaube	12
Bouillon mit Flädli und Gemüse Brunoise (klein)	9
Tagessuppe (klein)	8

VORSPEISEN

Pikantes Linsen Tatar (80g) mit Hausbrot und Salatgarnitur	14
Saisonaler Blattsalat mit Kernen an Birnel-Senf Sauce (klein / gross)	5.5 / 10
Gemischte Gemüsesalate mit Kernen an Birnel-Senf Sauce mit Croûtons (klein / gross)	7 / 12
Saisonsalat mit süss-sauren Rotkabis und sautierten Pilzen	14

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Pilgerhaus Pastetli	26
Kalbsbrätkügeli, Schweinsgeschnetzeltes, Champignons an einer Kräuterrahmsauce mit Saisongemüse und Pommes Frites oder Pilawreis	
Schweinshalsbraten	28
an einer Nidwaldner Dörrbirnensauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin, Spätzli oder Kartoffelstock	
Hackbraten	29
an einer Estragonrahmsauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin, Spätzli oder Kartoffelstock	
Rinds-Roastbeef am Stück	37
dazu Kräuterbutter mit Saisongemüse und Pommes Frites oder Kartoffelgratin	
Geschnetzeltes Nidwaldner-Art (mit Apfel, Baumnüssen, Chreyter und Rahm)	
dazu Saisongemüse und Spätzli oder Kartoffelstock	
mit Schwein	31
mit Kalbfleisch	42
mit Pouletfleisch	27

Fondue

Pilgerfondue	29
Alpkäsemischung von der Alp Bleiki mit Weisswein, Kirsch und Knoblauch dazu Speckbrot, Kräuter-Knoblibrot, Dörrbirnen-Baumnussbrot, Hausbrot und Kartoffeln	
Kräuterfondue	28
Alpkäsemischung von der Alp Bleiki mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Kräuter dazu Kürbis, Champignon, Blumenkohl, Hausbrot und Kartoffeln	
Äplerfondue	26
Alpkäsemischung von der Alp Bleiki mit Weisswein, Kirsch und Knoblauch dazu Hausbrot und Kartoffeln	

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Linsen-Haferbraten	24
an Preiselbeer - Chutney mit Saisongemüse und Kartoffelgratin oder Spätzli	
Gemüsepastetli	24
an einer Kräuterrahmsauce mit Saisongemüse und Pilawreis oder Pommes Frites	
Äplermagronen	23
mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	
Gemüse-Käsespätzli	24
Vegetarisches Wellington	26
gefüllt mit Kichererbsen, Champignons und Saisongemüse dazu gemischter Salat	

PILGERHAUS TAVOLATA (ab 10 Personen)

3 - Gang Überraschungsmenü	pro Person	55
Verschiedene Nidwaldner und Innerschweizer Spezialitäten zum selber Schöpfen bis 20 Personen in Schüsseln auf dem Tisch serviert / ab 21 Personen als Buffet serviert		

PILGER MENÜ

Gemischte Gemüsesalate an Birnel-Senf Sauce (kleine Portion in Schüsseln serviert)

Tagessuppe (klein)

Schweins Cordon Bleu

mit Saisongemüse und Pommes Frites

oder

Dinkel Cordon Bleu

mit Saisongemüse und Pommes Frites

5-Liber Dessert

	57
Vegi	49

DESSERT

5-Liber Tagesdessert (Überraschung)		5
Nidwaldner Süssmostcrème mit Rahm		7
Gebrannte Crème mit Rahm		7
Alpöhi: Alpenkräuterglace, Joghurt, saisonale Früchte und Mandelkrokant		10
Huis-Schoggimousse mit Rahm (mit Baileys als Zutat)		8
Frucht-Träumli mit saisonalen Früchten oder Marroni		8
Dessert Trilogie		17
Brownie, Fruchtmousse, eine Kugel Glace (nach Wahl, einheitlich für die ganze Gruppe)		
Kuchen	ganz	48
	Stück	6

FRÜHSTÜCK / BRUNCH

Pilgerhaus Frühstücksbuffet inkl. Frühstück-Getränken	27
Brunch	
mit hausgemachtem Brot, Zopf und Konfitüren, lokalem Käse, einer Auswahl von Aufschnitt, Birchermüsli, warmen Speisen und vielem mehr! Inklusive Heissgetränken, Apfelsaft und Wasser.	39

PILGERHAUS EXTRAS

Wasserpauschale	pro Person	5
Nachservice (Beilage, Gemüse, Fleisch)	pro Portion 35% Menüpreis	
Schnittgeld (mitgebrachte Kuchen)	pro Kuchen	20
Zapfengeld (mitgebrachte Weine)	pro Flasche	30
Weisse Servietten und Stofftischdecken	pro Person	4.5
Weisse Servietten	pro Person	2.5
Verlängerung ab 1:00 Uhr	pro Stunde	200

EXTERNE EXTRAS

Torten	Romina Achermann 079 882 96 00
Dekoration	Manuela Achermann-Rohrer / 041 628 05 44 / manuela.rohrer@gmx.ch
Blumen und / oder Gesang	Jasmin Wagner / jasmin@thesingingflorist.ch
Besichtigung Kloster	Erwin Schüpfer / 079 775 08 81 / erwin.schuepfer@bluewin.ch
Besichtigung Kaffeerösterei	Stefan Wyrsch / stefan.wyrsch@roesterei-maria-rickenbach.ch
Wanderung / Schneeschuhtour	Marina Grossrieder / info@swiss-outdoorguide.ch
Gruppenanmeldung / Extrafahrt	
Luftseilbahn	041 628 17 35 / info@maria-rickenbach.ch
Unsere aktuellen Stornierungsbedingungen sind jederzeit unter AGB's auf unserer Website einsehbar.	