

HERZLICH WILLKOMMEN IM PILGERHAUS

SCHEEN BISCH DUI -GAST- BI EYS!






DEKLARATION

Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke (Bier & Wein) an Jugendliche unter 16 Jahren sowie Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.

Hast du spezielle Essgewohnheiten, Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte sag uns einfach Bescheid, damit die Küche genau weiss, worauf sie achten muss – wir kümmern uns gern um deine Wünsche.

Die Symbole zeigen dir auf einen Blick, welche Gerichte vegan, vegetarisch oder glutenfrei sind.

Legende:

-  vegetarisch
-  vegan
-  glutenfrei

Sämtliche Preise inkl. MWST und in CHF

VORSPEISE

Verfügbar 11:30 – 17:00

SALATE

Blattsalat

an Birnel-Senf Sauce

10  

Bunter gemischter Salat

an Birnel-Senf Sauce

12  

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croutons

17

SUPPE

Rindsgulasch

mit Crème fraîche

21

Karotten- Ingwersuppe

mit Amaretto-Streusel und Stanser Rahmhaube

14

Tagessuppe

8

13

BRÄTTLI

Verfügbar 11:30 – 16:00

Pilger-Brättli

33

Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort

BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach

Alpkäse und Sbrinzmöckli, Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Grafenort-Brättli

29

Nidwaldner BIO-Rinds-Trockenfleisch von Hiäsigs, Grafenort

BIO-Thymian-Rinds-Trockenwurst vom Hof Neufallenbach

Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Äpler-Brättli





25 

Musenealp- & Bleikibergkäse, Napfbrie und Sbrinzmöckli

Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

HAUPTGERICHTE

Verfügbar 11:30 – 16:00

Hausgemachte Käsespätzli mit Bleikikäse und Gemüse		23	
Äplermagronen Kernser Magronen, Kartoffeln, Rahm, Sbrinz und Zwiebelschwitze serviert mit hausgemachtem Apfelmus		22	
BIO Schweins-Cordon-Bleu vom Uelihof Pommes Frites und Gemüse	150gr	34	
BIO Ueli-Bratwurst mit Zwiebel-Sauce Pommes Frites		19	
Linsentopf		19	 

SAISONAL

Verfügbar 11:30 – 14:30

Wir servieren Fondue ab 2 Personen.

Pilgerfondue 29

Alpkäsemischung von der Bleiki Alp mit Weisswein, Kirsch und Knoblauch dazu Speckbrot, Kräuter-Knoblauchbrot, Dörrbirnen-Baumnussbrot, Hausbrot, Kartoffeln & Früchte

Kräuterfondue 28

Alpkäsemischung von der Bleiki Alp mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Kräuter dazu Kürbis, Champignon, Blumenkohl, Hausbrot, Kartoffeln & Früchte

Äplerfondue 26

Alpkäsemischung von der Bleiki Alp mit Weisswein, Kirsch und Knoblauch dazu Hausbrot, Kartoffeln & Früchte

Teekrug zum Fondue 10

Zu all unseren Fondues servieren wir auf Wunsch noch ein Ei.

KLEINER HUNGER

Verfügbar 11:30 - 17:00

klein gross

Chässchnitte Klosterart

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Schinken, Birne

20

23

Chässchnitte Nidwaldnerart

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Knoblauch, Speck, Spiegelei

22

25

Chässchnitte Geissenpeter

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Dörripflaumen, Chälä-Rugeli (Geissfrischkäse)

22

25



Saisonchässchnitte mit Gemüse

Hausgemachtes Brot, Migi Most, Bleiki-Käse,
Saisonales Gemüse

21

24



Ämmitaler Chicken Nuggets mit Pommes

19

Portion Pommes

11




KINDER-GERICHTE

Verfügbar 11:30 - 16:00

Hausgemachte Spätzli nature

10 

Kleine Äplermagronen-Portion

10 

Ämmitaler Chicken Nuggets

14

mit Pommes Frites

Kinderportion Pommes Frites

7  

Auf Wunsch servieren wir die Kindergerichte mit Gemüse.

KALTE GETRÄNKE

	30cl	50cl	100cl
Apfelsaft-Schorle naturtrüb	4.5	5.5	10
Apfelsaft naturtrüb	4.5	5.5	10
Diverse Schorlen / Sirup , Hof Neufallenbach	4.5	5.5	10

ZAUBER herb zitronig mit erdiger Frucht - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Zauber-Alpenkräutertee (Brennnesseln, Birkenblätter, Walnussblätter, Schafgarben, Ringelblumen) *, Quittensaft*, Birnendicksaft**, Zitronensaft (I)

WELLNESS fruchtig – süss mit erfrischender Sanddorn - Minze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Wellness-Alpenkräutertee (Birkenblätter, Apfelminze, Brennnesseln, Stockrosen, Löwenzahnblüten) *, Rhabarbersaft*, Sanddorn*, Süssmost*, Zitronensaft

BLUMEN blumig - wild mit Holunderbeeren - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Blumen-Alpenkräutertee (Holunderblüten, Eibisch, Cassisblätter, Quendel, Spitzwegerich, Stockrosen, Salbei, Blumen und Blüten)*, Holunderbeeren- und Quittensaft*, Süssmost*, Zitronensaft (I)

ENGEL exotisch - fruchtig mit erfrischender Orangenminze - Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Engel-Alpenkräutertee (Orangen- und Zitronenminze, Rugosa, Drachenkopf, Zitronengras, blaue Malven, Moschusmalven, Rosenblüten)*, Rhabarbersaft*, Süssmost*, Zitronensaft (I)

ALPENKRÄUTER authentisch - wild mit warmem Honig – Note

Zucker (CH, D), Wasser, Auszug aus handgepflücktem Alpenkräutertee (Frauen- und Silbermantel, Dost, Mädesüss, Quendel, Brennnesseln, Blumen und Blüten)*, Fichtensprossen*, Honig**, Zitronensaft (I)

* Herkunft: Hof Neufallenbach (CH) **Herkunft: Engelbergertal

KALTE GETRÄNKE	30cl	50cl	100cl
Brisenwasser mit Kohlensäure	3	4	8
Brisenwasser ohne Kohlensäure	3	4	8
Coca Cola	4.5	5.5	10
Elmer Citro	4.5	5.5	10
Rivella Rot	4.5	5.5	10
Rivella Blau		5.5	
Nidwaldner Orangenmost	4.5	5.5	10
IN FLASCHEN	10cl	20cl	33cl
San Bitter	4		
Tonic Water		5	
Wild Berry Tonic		5	
Bitter Lemon		5	
El Tony Mate			6
Zämä Bergdrink			6
Fritz-Kola-SuperZero			5
Fritz BIO-Rhabarber-Schorle			5
Fritz Orange			5
Fritz Zitrone			5

KAFFEE

Unseren Kaffee beziehen wir von der Rösterei Maria-Rickenbach. Unsere Nachbarn rösten den Kaffee im Haus Engel gleich nebenan. Die Kaffee-Spezialitäten servieren wir mit Kuhmilch oder auf Wunsch mit Hafermilch.

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	5
Espresso-Macchiato	5
Café Crème	4.5
Café Mélange	6
Schale Milchkaffee (hell / dunkel)	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / Caotina heiss oder kalt	5
Ovo Mélange / Caotina Mélange	6.5

TEE

Tasse 4.5
Krug 10

Kloster-Familien-Tee

Frauenmantel, Silbermantel, Brennnesseln, Melissen, Brombeer- und Himbeerblätter, Lindenblüten, Schlüsselblumen, Steinröschen

Kloster-Brennnessel-Tee

Pfefferminztee, aus dem Binntal VS von Ajla Helbling

Manneskraft BIO, Hof Neufallenbach, Wolfenschiessen

Silbermännli, Fichtensprossen, Weideröschen, Spitzwegerich, Gundermann, Blumen und Blüten

SCHWARZTEE ASSAM DHELAKAT, Teegarten Kerns

VERVEINE ROSE, Teegarten Kerns

Verveine, Kieferknospe, Rosenblüte

ROTE CLARA Früchtete, Teegarten Kerns

Karkade, Weinbeeren, Holunder- und Cassisbeeren, Aroma

KAMILLENBLÜTE, Teegarten Kerns

CHAI, Teegarten Kerns

Gewürztee bestehend aus Koriander, Zimt, Nelke, Kardamom, Ingwer, Piment, Schwarztee

CHAI LATTE, Teegarten Kerns

Gewürztee verfeinert mit Milch

TEE	Tasse	4.5
	Krug	10
GRÜNTEE SENCHA OKUMIDORI , Teegarten Kerns		
GINGER LEMON , Teegarten Kerns Ingwer, Zitronengras, Apfel, Ringelblume		
Heisser Neufallenbach Sirup	Tasse 5	5dl 6.5
TEE UND SO MIT GÜGGGS		Kaffiglas
Holdrio Hagebuttentee mit Zwetschgen vom Lussi Stans		5.5
Sud Pfefferminztee mit Zwetschgen vom Lussi Stans		5.5
Tee Chreyter Pfefferminztee mit Chrüter vom Lussi Stans		5.5
Häxä-Tee Pfefferminztee mit grünem Vodka		5.5
Lumumba Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm		8.5

KAFFI MIT GÜGGS	Kaffiglas
Kaffi Schnaps	5.5
Helles Kaffee mit Zwetschgen, Kräuter, Träsch oder Pflümüli	
Häiwer Kaffi	7.5
Kaffee, Häiwschnaps	
Hiäsigs Kaffi	8.5
Espresso, Eiercognac von Hiäsigs, Schlagahm	
Brisä Kaffi	8.5
Kaffee, Hausmischung, Schlagrahm	
Kaffi Waldfest	8.5
Kaffee, Baileys, Schlagrahm	
Hittä Heckälär	8.5
Kaffee, Abricotine, gedörrte Aprikose, Schlagrahm	
Flämmli	8.5
Coretto Grappa	7

BIER

Adler Lager / Panaché		20cl	4
		30cl	4.8
		50cl	6.5

SPEZIAL

Vrenelisgärtli Witbier	Adler Bier	29cl	6.5
Fridolin Kundert dunkel	Adler Bier	29cl	5.5
Dalläweyler naturtrüb	Keimling	33cl	6.5
Indian Pale Ale	Chäller Broi	33cl	6.5
Pale Ale	Chäller Broi	33cl	6.5
Weizen Migi Bräu	Migi Bräu	50cl	7.5
Eichhof Lager	Eichhof	58cl	7.5

ALKOHOLFREI

Sonnwendlig	Appenzeller	33cl	5
Sans Alcool	Valaisanne	33cl	6.5
Weizen ohne Alkohol	Appenzeller	50cl	7

Beachte unsere saisonale Bierempfehlung im Offenausschank

SURÄ MOST

ohne Alkohol	Möhl, Arbon	50cl	6.5
Migi mit Alkohol	Lussi, Stans	49cl	6.5

APERÖ

Gsprützta Weyssä		7
Süss oder sauer		
Hugo Neufallenbach		11
Prosecco, Engel Sirup, Sprudelwasser		
Ingwer Spritz		11
Ingwer Likör, Prosecco, Sprudelwasser		
Aperol Spritz		11
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser		
Lillet Wildberry		11
Lillet, Wildberry Tonic		
Pimm's		11
Pimm's, Ginger Ale		
El Tony steil		12
El Tony, Vodka oder Gin		
Zämä steil		12
Zämä, Vodka oder Gin		
Campari / Martini / Cynar	4cl	7
mit Sprudelwasser		

APERRO ALKOHOLFREI

Martini Vibrante

7

4cl Martini alkoholfrei, Sprudelwasser

Not a Gin Tonic

9

4cl Gin alkoholfrei, Tonic Water

GIN TONIC

All unsere Gin's servieren wir mit einem Tonic Water oder Wildberry Tonic

Gin Frakmont Luzern Dry

4cl

40 Vol

15

Gin Walden Dry

4cl

42 Vol

15

Gin Breil Pur

4cl

43 Vol

15

GRAPPA

Grappa Riesling x Sylvaner NW Alexandra & Remigi Lussi, Oberdorf	2cl	42 Vol	8
Grappa Ticino Barrique Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno	2cl	41 Vol	9
Grappa Moscato bianco Villa de Vard, Trentino	2cl	40 Vol	8
Grappa Elisi Berta, Piemont	2cl	43 Vol	9

KLOSTERBRENNEREI MARIA RICKENBACH

Enzian Enzianschnaps ist ein Wurzelbrand, wird also aus den gehackten Wurzeln des gelben Enzians destilliert.	2cl	40 Vol	9
Meisterwurz Meisterwurz wird im Oktober im Brisengebiet ausgegraben. Die aromatische Wurzel wärmt das Körperinnere und wirkt tonisierend auf den Magen-Darmtrakt.	2cl	40 Vol	9
Vogelbeere Nach den ersten Frösten verlieren die Früchte ihren durch die Parasorbinsäure hervorgerufenen bitteren Geschmack und werden leicht süsslich.	2cl	40 Vol	9

SPIRITUOSEN

Campari	4cl	23 Vol	7
Martini	4cl	15 Vol	7
Cynar	4cl	16.5 Vol	7
Appenzeller	4cl	29 Vol	7
Vieille Prune	2cl	40 Vol	9
Vieille Poire	2cl	40 Vol	9
Baileys	4cl	17 Vol	7
Ingwer Likör	4cl	18 Vol	7
Haiwschnaps Hiäsig BIO	2cl	26.5 Vol	7
Eiercognac Hiäsig BIO	4cl	10 Vol	8
Nidwaldner Apfel Edellikör	4cl	15.5 Vol	7