

Event Karte Pilgerhaus Sommer 2024

Für Gruppen ab 10 Personen

Lieber Gast

schön, dass du uns dein Vertrauen schenkt und wir für deinen Anlass verantwortlich sein dürfen.

Sehr gerne beraten wir euch und gehen auf eure Menüwünsche ein.

Für eine persönliche Besprechung bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Kim, Markus & Elmar

SNACKS / APERO

Pilgerbrett (NW-Trockenfleisch, Käse & Hausbrot)	pro Person	9.5
Oliven, Alpkäse (50gr) und Hausbrot	pro Person	6.5
Alpkäse (50gr) und Hausbrot	pro Person	4.5
Crostini diverse Sorten (3 Stück)	pro Person	6.5
Diverse warme Snacks (Käsekuchen, Schinkengipfel, Gemüseschnecken)	pro Stück	2.5
Pommes Chips, Nüssli und Salzstangen	pro Person	3

SUPPEN

Karotten-Apfelsuppe mit Stanser Rahmhaube	9.5
Randen-Kokosnusssuppe mit Demeter Olivenöl	9.5
Tomaten-Maissuppe mit Stanser Rahmhaube	9.5
Brisen-Heusuppe mit Stanser Rahmhaube	10.5
Gemüsebouillon mit Flädli	9
Tagessuppe	8

All unsere Suppen sind auch vegan, glutenfrei und laktosefrei erhältlich.

VORSPEISEN

Nidwaldner Trockenfleisch Carpaccio	16
Rinds-Trockenfleisch von Hiäsig, Demeter Olivenöl, Balsamico und Nidwaldner Sbrinz	
Pikantes Linsentartar	13.5
mit Toast und Salatgarnitur	
BIO-Rindstartar vom Uelihof ca. 70gr	19.5
mit Toast und Salatgarnitur	
Saisonaler Blattsalat mit Brotcroûtons an Birnel-Senf Sauce	8.5
Gemischter Salat mit marinierten Gemüsesalaten und Birnel-Senf Sauce	10
Bleiki-Bratkäse mit Brot und Garnitur	11
Mini-Pastetli mit Gemüse-Pilzfüllung	15

Hauptgänge mit Fleisch

Pilgerhauspastetli	27
Bio Brätkügeli, Fleisch von Schwein und Kalb, Champignons und Kräuterrahmsauce	
Krustenbraten von der Stanser Molkensau an Nidwaldner Dörrbirnensauce	28
Hausgemachter Hackbraten an Dijon-Senfsauce	27
Nidwaldner «Suirä Mockä» vom Bio-Jungrind vom Uelihof	35
BIO-Jungrind Ragout vom Uelihof an Pinot Noir Sauce	32
Unterwaldner Kalbsbraten an Calvados Sauce	45
Saltimbocca Kalbsschulter Braten «nach Art von Andreas»	39
Geschnetzeltes Nidwaldner-Art (mit Apfel, Baumnüssen, Chrüter und Rahm)	
vom Bio Schwein vom Uelihof	34
vom Unterwaldner Kalbfleisch	42
vom Poulet-Fleisch	29

Alle diese Gerichte servieren wir mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl:
14-Eier-Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites, Risotto, Basmatireis, Teigwaren, Kartoffelgratin

Hauptgänge Vegetarisch

Käsespätzli mit Bleikikäse und Marktgemüse	25
Gemüsepastetli an Kräuterrahmsauce mit Beilage	27
Nidwaldner Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis	25
Tofu Sbrinz Piccata an Tomatensauce, Safranrisotto und Gemüse	29
Äplermagronen Grunggis Art	
mit Stanser Rahm, Sbrinz, einem Nidwaldner Ei und Zwiebelschweitze	22
Gemüse-Käse Quiche	23
serviert mit einem grossen bunten Salat an Birnel-Senf Sauce	

Nidwaldner Tavolata

Ab 10 Personen servieren wir unsere Nidwaldner Tavolata in Schüsseln auf den Tisch.
3-Gang-Menü, mal anders serviert. Geniesse verschiedene saisonale Nidwaldner Spezialitäten zum selbst Schöpfen. Lass dich überraschen!

	pro Person	55
Inkl. Weisswein, Rotwein, Kaffee und Mineralwasser	pro Person	95

Pilger-Menü

Für Gruppen bis 15 Personen empfehlen wir:

		45
	Vegi	39
Tagessuppe ***		
Bunter Salat an Birnel-Senf Sauce ***		
BIO-Schweins-Cordon-bleu vom Uelihof (150gr)		
Pommes Frites und Marktgemüse *oder*		
Käsespätzli mit Bleikikäse und Gemüse ***		
Tagesdessert		

Fondue

Fondue Menü	3 Gang	37
	4 Gang	42
Bunter Salat an Birnel-Senf Sauce und / oder Suppe nach Wahl ***		
Bleikikäse-Fondue serviert mit Brot *oder*		
Stanser Teufelsfondue serviert mit Brot ***		
Nidwaldner Süssmostcrème		

Bleikikäse-Fondue serviert mit Brot 25

Stanser Teufelsfondue serviert mit Brot 26

Bleikikäse-Fondue Jägerinnen Art, mit Pilzen und Kräuter 28

Bleikikäse-Fondue Nidwaldner Art, mit Baumnüssen und Birnenstücken 28

Kartoffeln zum Fondue	pro Person	2.5
Nidwaldner Trockenfleisch	pro Person	9.5
Essiggemüse (Zwiebeln, Gurken, Mais)	pro Person	3
Früchte	pro Person	3
Ei	pro Stück	1.5

Teepauschale im Literkrug	pro Person	6
Getränkepauschale (Tee, Süssmost und Hausweisswein)	pro Person	28

Desserts

Kleine saisonale Überraschung			6.5
Nidwaldner Süssmostcrème mit Stanser Rahm			8.5
serviert mit Nidwaldner Lebkuchen			12.5
Gebrannte Crème mit Stanser Rahm			9
serviert mit Nidwaldner Lebkuchen			12.5
Vanille-Crème-Torte mit Beeren			7.5
Alpöhi			8.5
unser Dessert mit feinsten Alpenkräuter Glace			
Dunkles Schokoladenmousse mit Stanser Rahm			12
Käseteller mit Kuh, Schaf und Geiss aus Nidwalden	normal 15	klein	9.5

Frühstück

Pilgerhaus Frühstücksbuffet inkl. Frühstücksgetränken			22
--	--	--	----

Extras

Brisen-Wasser mit oder ohne Kohlensäure 5 pro Person

Stofftischdecken 3 pro Person

Nachservice: Stärkebeilage gratis, Gemüse & Fleisch 7 pro Person

Tischdekoration gemäss Aufwand und Bestellung (Wir beraten Euch gerne.)

Schnitt und Tellergeld für Torten 8 pro Person

Zapfengeld pro 75cl Flasche 40 (Transport des Weines ist selbstständig zu organisieren)

Verlängerung ab 23h 100 pro Stunde

Bereitstellung von Extramitarbeitern pro Stunde 45, Extra-Anlassleiter oder Kader 65

Aufpreis Extrafahrten mit der Luftseilbahn 45 pro Fahrt

Sämtliche Preise inkl. MWST und in CHF.

SCHAUMWEIN

Prosecco Millesimato Extra Dry Grey Eminence Rockwines Verona IT		75cl	49
Pinot Rosé Sekt Brut Martin Wassmer, Baden DE		75cl	52
Schaumwein Brut AOC Luzern Kaiserspan, Gelfingen LU		75cl	55
Brut Royale Réserve AOC Philipponat, Champagne FR		37,5cl 75cl 150cl	55 105 220

WEISSWEIN SCHWEIZ

Riesling x Sylvaner Birgäbärer AOC Alexandra & Remigi Lussi, Ennetbürgen NW	2023	75cl	52
Solaris Weingut Tellen, Kägiswil OW	2022	75cl	52
Pinot Gris AOC Luzern Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU	2023	50cl	30
Cuvée Kaiserin AOC Luzern Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU	2023	70cl	49
Merlot Bianco Celine AOC Merlot Ticino Terre d'Autunno, Lumino TI	2023	75cl	56
Sherpa Blanc VDP Vins des Chevaliers, Salgesch VS Heida, Chasselas, Pinot Noir	2021	50cl	35
Heida AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden VS	2022	75cl BIO	58
Petit Arvine AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden VS	2021/22	75cl BIO	56
Fendant AOC Wallis Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS	2022	50cl	25
Zirouc Assemblage blanc AOC Wallis Adrien e Maurice Zuffery, Sierre VS Sauvignon blanc & Heida	2022	75cl	56

WEISSWEIN FRANKREICH/ITALIEN

Aix-en-Provence Poules Rieuses AOP Domaine Roustan, Sylvaine Roustan, Provence Sauvignon blanc, Vermentino	BIO	2022	75cl	49
Bolgheri Bianco Vermentino Un po'piú su del mare IGT Mulini di Segalari, Bolgheri, Toscana Vermentino		2022	75cl	56
Sauvignon Blanc Con Vento IGT Toscana Castello del Terriccio, Castellina Marittima, Toscana		2021	75cl	54

ROSÉ-WEIN

Monte Rosa Pinot Noir AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden VS		2023	75	52.5
Oeil de Perdrix Bielersee AOC Engelsgruss, Hans Ineichen, Twann BE Pinot Noir		2022	75cl	49
Ai Confin de Bosco Bolgheri Rossato DOC Mulini di Segalari, Bolgheri Toscana IT Cabernert Sauvignon, Merlot, Syrah		2022	75cl	52.5
Aix-en-Provence Le Pitchounet AOP Domaine Roustan, Sylvaine Roustan, Provence Grenache, Syrah	BIO	2022	75cl	49

ROTWEIN SCHWEIZ

Stanser Blauburgunder AOC Nidwalden Weinbaugenossenschaft am Bärkli, Hugo Blättler, Stans NW	2022	70cl	59
Regent Barrique Weingut Tellen, Kägiswil OW	2021	50cl	35
Cabernet Jura Weingut Tellen, Kägiswil OW	2022	75cl	52
Cuvée Kaiser AOCLuzern Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU	2022	70cl	52.5
Zweigelt AOC Luzern Kaiserspan, Edith Mächler & Andreas Bachmann, Gelfingen LU	2022	50cl	35
Merlot Alessio AOC Ticino Terre d'Autunno, Lumino TI	2022	75cl	56
Rothorn Pinot Noir AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden	2020/21 BIO	75cl	52.5
Gamay Spätlese Bietschorn AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden	2021 BIO	75cl	55
Merlot-Chambourcin AOC Wallis M&M BIO Weine, Stalden	2022 BIO	75cl	56
Lagrein Punta Terra Rossa VDP M&M BIO Weine, Stalden	2021 BIO	75cl	59.5
Dôle AOC Wallis Adrien et Maurice Zuffery, Sierre	2022	50cl	25
Cornalin Rouge du Pays AOC Wallis Adrien et Maurice Zuffery, Sierre Alter Landroter, eine Ursorte aus dem Wallis.	2021	75cl	63
Sherpani Pinot Noir VDP Domaine Chevaliers, Salgesch	2022	50cl	35
Sherpa Everest Assemblage VDP Domaine Chevaliers, Salgesch	2022	50cl	40
Grand Cru Pinot Noir AOC Salgesch Domaine Chevaliers, Salgesch	2022	75cl	68
Syrah Rhône Saga AOC Wallis LUX VINA, Domaine Chevaliers, Salgesch	2021	75cl	89

ROTWEIN ITALIEN

Barbera d'Alba Mara DOC Azienda Agricola Dante Rivetti, Bricco di Neive, Piemont	2021	75cl	45
Sangiovese Soloterra IGT Mulini di Segalari, Bolgheri, Toskana	2020 Bio/Demeter	75cl	49
Bolgheri Rosso Ai Confini de Bosco DOC Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana Cabernert Sauvignon, Merlot, Syrah	2019 2019	75cl 150cl	53 120
DOC Bolgheri Superiore Mulini di Segalari, Bolgheri Toskana Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	2018/19 Bio/Demeter	75cl	90
Tassinaia IGT Castello del Terriccio, Castellina Marittima, Toskana Cabernet Sauvignon, Merlot	2019	75cl	65
Ripasso Valpolicella Superiore DOC Corte Scaletta, Veneto	2019	75cl	65

ROTWEIN FRANKREICH

Aix-en-Provence Les Camarades AOP Domaine Roustan, Sylvaine Roustan, Provence Grenache, Syrah	2021 BIO	75cl	49
Bad Boy Bordeaux rouge Saint Emilion, Bordeaux	2018	75cl	65

ROTWEIN PORTUGAL

Cardeira Tinto DOC Herdade da Cardeira, Erika Suter Thomas Meier, Alentejo Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Tinta Caiada, Touriga Franca, Touriga Nacional	2019	75cl	52
Cardeira Vinho de Talha DOC Herdade da Cardeira, Erika Suter Thomas Meier, Alentejo Alicante Bouschet, Tinta Caiada, Touiga Franca, Touriga Nacional Dieser Wein wird nach traditioneller Art in der Amphore gemacht.	2021	75cl	57
Touriga Franca DOC Herdade da Cardeira, Erika Suter Thomas Meier, Alentejo	2020	75cl	79

Jahrgangsänderung vorbehalten.

Wein ist ein Naturprodukt und ist nicht immer in der gewünschten Menge erhältlich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Pilgerhaus Restaurant & Hotel, Alpine PopUp GmbH

Jede mündliche oder schriftliche Reservation ist verbindlich, sobald sie vom Pilgerhaus schriftlich oder mündlich bestätigt wurde. Alternative Verschiebedaten können wir nicht reservieren.

Leistungen

In der Leistung von uns ist inbegriffen: Übernachtung in einem Zimmer der gebuchten Kategorie, ein Frühstück, Service, MWST und Kurtaxen.

Nicht in Anspruch genommene Leistungen werden nicht erstattet. Für Leistungen Dritter übernimmt das Pilgerhaus keine Haftung. Nicht inbegriffen sind, Bahnfahrten, Getränke, nicht aufgeführte Essen und Dienstleistungen sowie der Gepäcktransport.

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendige Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. von Zimmerdekorationen oder Spielen) können dem Veranstalter in Rechnung gestellt werden.

Preise

Die aufgeführten Preise sind Richtpreise, diese können von persönlichen Offerten oder saisonalen Angeboten abweichen. Bei speziellen Events kann auch ein Eventzuschlag vorgenommen werden.

Das Pilgerhaus hält sich vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Annulation

Annulationen bis 7 Tage vor Anreise, keine Annullierungskosten.

Unter 7 Tagen bis 2 Tage vor Anreise werden 50% der Gesamtkosten der Reservation in Rechnung gestellt. Unter 2 Tagen vor Anreise werden 100% der Gesamtkosten verrechnet. Bei Banketten wird die 48 Stunden im Voraus gemeldete Personenanzahl verrechnet. Ansonsten gelten die gleichen Bedingungen.

Ist das Pilgerhaus wegen Sturm mit der Luftseilbahn nicht erreichbar, wird ein Transport organisiert. Ist dies auch nicht möglich, wird die Reservation kostenlos storniert. Ist das Pilgerhaus nicht erreichbar, überbucht oder wir müssen deine Reservation stornieren, können keine Entschädigungen geltend gemacht werden.

Im Falle höherer Gewalt behalten sich die Verantwortlichen des Pilgerhauses das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dafür haftbar gemacht zu werden.

Haftungsausschluss

Sämtliche schriftlichen und/ oder mündlichen Informationen durch das Pilgerhaus (z.B. über Tourenverhältnisse, Lawinensituationen, Routenauskünfte, Wetter etc.) werden mit grösstmöglicher Sorgfalt und nach bestem Wissen und Gewissen erteilt. Die Verantwortlichen des Pilgerhauses übernehmen keine Gewähr dafür. Alle Entscheide betreffend Touren, Routen etc. liegen in der Verantwortung des Gastes. Jede Haftung der Verantwortlichen des Pilgerhauses für Schäden jeglicher Art, die sich für den Gast aus der Benützung dieser Informationen und Beratung ergeben können, sind ausgeschlossen.

Niederrickenbach im Frühjahr 2024