Herzlich willkommen im Pilgerhaus

„Nicht jeder Tag braucht ein Ziel. Manchmal reicht ein Ausblick,

um zu merken, dass man schon längst angekommen ist.“

DEKLARATION

Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke 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

Unsere Fleischgerichte werden ausschliesslich mit Schweizer Fleisch zubereitet.

Sämtliche Preise inkl. MWST und in CHF.

VORSPEISEN

Verfügbar 11:30 – 17:00

SALATE

	klein	gross	
Blattsalat mit Kernen an Birnel-Senf Sauce	5.5	10	
Bunter gemischter Salat mit Kernen an Birnel-Senf Sauce	7	12	
Wintersalat Blattsalat mit Champignons, karamellisierten Kernen, süss-sauberem Rotkabis		13	

SUPPEN

Grosse Gemüse-Gersten-Suppe mit Rahmhaube		13	
Zusätzlich mit Käsewurst		19	
Tagessuppe	8	12	

BRÄTTLI

Verfügbar 11:30 – 17:00

Pilger-Brättli 28
Rohschinken vom Metzger Gabriel, Knobliwurst vom Uelihof,
Kuhtrockenfleisch vom Unter Misli Hof,
Bleikikäse, Sbrinzmöckli, Essig-Gemüsegarnitur und hausgemachtes Brot

Fleisch-Brättli 24
Rohschinken vom Metzger Gabriel, Knobliwurst vom Uelihof
Kuhtrockenfleisch vom Unter Misli Hof,
Essig-Gemüsegarnitur und hausgemachtes Brot

Chääs-Brättli 18
Bleikikäse, Sbrinzmöckli, Napfbrie
Essig-Gemüsegarnitur und hausgemachtes Brot

SAISONAL

Verfügbar 11:30 – 14:30

Wir servieren Fondue ab 2 Personen.

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

Älplerfondue 26 *
Alpkäsemischung von der Alp Bleiki mit Weisswein, Kirsch
und Knoblauch dazu Hausbrot und Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir zu jedem Fondue gerne ein Ei.
* Gerne bieten wir auf Anfrage glutenfreie Brötchen an (20 Minuten-Backzeit).

HAUPTGERICHTE

Verfügbar 11:30 – 16:00

Bio Schweins-Bratwurst (weiss) vom Uelihof 23
mit Pommes Frites und Zwiebelsauce

Käsespätzli 22
mit Bleikikäse und Gemüse

Warmes Linsen-Tomaten-Tatar 19
mit Saisongemüse

KLEINER HUNGER

Verfügbar 11:30 – 17:30

	klein	gross
Chässchnitte Klosterart Hausgemachtes Brot, Migi Most, Käse, Schinken, Birne	19	23
Chässchnitte Nidwaldnerart Hausgemachtes Brot, Migi Most, Käse, Knoblauch, Speck, Spiegelei	21	25
Chässchnitte Geissenpeter Hausgemachtes Brot, Migi Most, Käse, Dörrpflaumen, Chälä-Rugeli (Geissfrischkäse)	20	24
Chässchnitte Wandervogel Hausgemachtes Brot, Migi Most, Käse, Saisongemüse	19	23
+ Spiegelei Will s Läbe mit Spiegelei eifach besser isch		2
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		19
Portion Pommes Frites		11

GANZ KLEINER HUNGER

Verfügbar 11:30 – 17:00

Kinderportion Spätzli nature 8

Kinderportion Chicken Nuggets 12
mit Pommes Frites

Kinderportion Pommes Frites 7

Auf Wunsch servieren wir die Kindergerichte mit Gemüse.

KALTE GETRÄNKE

	30cl	50cl	100cl
Apfelsaft-Schorle naturtrüb vom Obsthuis Oberdorf oder Biohof Eggmatt Alpnach	5	6	11
Apfelsaft naturtrüb vom Obsthuis Oberdorf oder Biohof Eggmatt Alpnach	5	6	11
Diverse Schorlen / Sirup, Hof Neufallenbach	5	6	11

ZAUBER herb zitronig mit erdiger Frucht - Note

Brennnesseln, Birkenblätter, Walnussblätter, Schafgarben, Ringelblumen, Quittensaft, Birnendicksaft, Zitronensaft

WELLNESS fruchtig – süss mit erfrischender Sanddorn - Minze - Note

Birkenblätter, Apfelminze, Brennnesseln, Stockrosen, Löwenzahnblüten, Rhabarbersaft, Sanddorn, Süssmost, Zitronensaft

BLUMEN blumig - wild mit Holunderbeeren - Note

Holunderblüten, Eibisch, Cassisblätter, Quendel, Spitzwegerich, Stockrosen, Salbei, Blumen und Blüten, Holunderbeeren- und Quittensaft, Süssmost, Zitronensaft

ENGEL exotisch - fruchtig mit erfrischender Orangenminze - Note

Orangen- und Zitronenminze, Rugosa, Drachenkopf, Zitronengras, blaue Malven, Moschusmalven, Rosenblüten, Rhabarbersaft, Süssmost, Zitronensaft

ALPENKRÄUTER authentisch - wild mit warmem Honig – Note

Frauen- und Silbermantel, Dost, Mädesüss, Quendel, Brennnesseln, Blumen und Blüten, Fichtensprossen, Honig, Zitronensaft

KALTE GETRÄNKE	30cl	50cl	100cl
Brisenwasser mit Kohlensäure	3	4	8
Brisenwasser ohne Kohlensäure	3	4	8
Coca Cola	4.5	5.5	10
Coca Cola Zero		5.5	
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

FLÄSCHLI	10cl	20cl	33cl
San Bitter	4		
Tonic Water		5	
Wild Berry Tonic		5	
El Tony Mate			6

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	5.5
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-Brennnessel-Tee

Pfefferminztee, Teegarten Kerns

Manneskraft BIO, Hof Neufallenbach

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

Schwarztee Assam Dhelakat, Teegarten Kerns

Verveine Rose, Teegarten Kerns

Verveine, Kieferknospe, Rosenblüte

Rote Clara Früchtetee, 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		
	2.5dl	5
Heisser Neufallenbach Sirup	5dl	7

TEE UND SO MIT GÜGGS

	Kaffiglas
Holdrio Hagebuttentee mit Zwetschgen vom Lussi Stans	5.5
Sud Pfefferminztee mit Zwetschgen vom Lussi Stans	5.5
Tee Chreyter Pfefferminztee mit Kräuter 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 Pflümli

Häiwer Kaffi 7.5
Kaffee, Häiwschnaps

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

Beachte unsere saisonale Bierempfehlung im Offenausschank

SUIRÄ MOST

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

APERO

Gsprützta Weyssä Süss oder sauer		9.5
Hugo Neufallenbach Prosecco, Engel Sirup, Sprudelwasser		11
Ingwer Spritz Ingwer Likör, Prosecco, Sprudelwasser		12
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sprudelwasser		12
Nidwaldner Spritz Prosecco, Aperol, Sprudelwasser und Orangen-Most		12
Lillet Wildberry Lillet, Wildberry Tonic		12
El Tony steil El Tony, Vodka oder Gin		13
Campari / **Martini** / **Cynar** mit Sprudelwasser	4cl	7

APERO 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