

HERZLICH WILLKOMEN IM PILGERHAUS

SCHEN BISCH DU GAST BI EYS!



*„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 – 17.30 Uhr

SALATE

Blattsalat

an Birnel-Senf Sauce

10   *

Bunter gemischter Salat

an Birnel-Senf Sauce

12   *

Frühlingsalat

mit Spinatblättern, süß-sauren Radieschen und karamellisierten Kernen

14 

SUPPEN

Spargelcremesuppe

mit Karottenchips und Rahm

14 

Tagessuppe

8

12

** Gerne bieten wir auf Anfrage glutenfreie Brötchen an.
(Aufwärmzeit ca. 20 Minuten)*

BRÄTTLI

Verfügbar 11.30 – 17.00 Uhr

Pilger-Brättli

28 *


Rohschinken vom Metzger Gabriel, Knobliwurst vom Uelihof,
Kuhrockenfleisch vom Unter Misli Hof,
Bleikikäse, Sbrinzmöckli, Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Fleisch-Brättli

24 *

Rohschinken vom Metzger Gabriel, Knobliwurst vom Uelihof
Kuhrockenfleisch vom Unter Misli Hof,
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot

Chäas-Brättli

18 

Bleikikäse, Sbrinzmöckli, Napfbrie
Gemüse garnitur und hausgemachtes Brot


** Gerne bieten wir auf Anfrage glutenfreie Brötchen an.
(Aufwärmzeit ca. 20 Minuten)*

VEGETARISCH

Verfügbar 11.30 – 16.00 Uhr

Hausgemachte Bärlauch - Käsespätzli

mit Saisongemüse

24 

Warmes Linsen – Tomaten Tatar

mit Saisongemüse

19  

Äplermagronen

Kernser Magronen, Kartoffeln, Rahm, Sbrinz,
Zwiebelschwitze und hausgemachtes Apfelmus

22 

Dinkel - Cordon bleu

mit Pommes Frites und Saisongemüse
oder gemischtem Salat

26 

HAUPTGERICHTE


Verfügbar 11.30 – 16.00 Uhr

Hausgemachter Fleischvogel

28

mit Brotknödel und Saisongemüse

Schweinssteak

31 

mit Pommes Frites, Saisongemüse und Kräuterbutter

BIO Ueli-Bratwurst

22

mit Pommes Frites und Zwiebelsauce

KLEINER HUNGER

Verfügbar 11.30 – 17.30 Uhr

	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, Dörripflaumen, 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 – 16.00 Uhr


Kinderportion Magronen nature

7 

Kinderportion Äplermagronen

13 

Kinderportion Bärlauch - Käsespätzli mit Gemüse

14 

Kinderportion Chicken Nuggets

12

mit Pommes Frites

Kinderportion Pommes Frites

7  

KALTE GETRÄNKE

	30cl	50cl	100cl
Apfelsaft-Schorle naturtrüb von Schweizer Bauern	5	6	11
Apfelsaft naturtrüb von Schweizer Bauern	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			7
Zämä Bergdrink			7

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

Silbermünteli, 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 Kuhmilch
oder Hafermilch

5.5

TEE	Tasse	4.5
	Krug	10

Grüntee Sencha Okumidori, Teegarten Kerns

Ginger Lemon, Teegarten Kerns

Ingwer, Zitronengras, Apfel, Ringelblume

Heisser Neufallenbach Sirup

2.5dl	5
5dl	7

TEE UND SO MIT GÜGGS

Holdrio

5.5

Hagebuttentee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

Sud

5.5

Pfefferminztee mit Zwetschgen vom Lussi Stans

Tee Chreyter

5.5

Pfefferminztee mit Kräuter vom Lussi Stans

Lumumba

8.5

Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm

KAFFI MIT GÜGGS

Kaffi Schnaps	5.5
Helles Kaffee mit Zwetschgen, Kräuter, Träsch oder Pflümüli	
Brisä Kaffi	8.5
Kaffee, Hausmischung, Schlagrahm	
Kaffi Waldfest	8.5
Kaffee, Baileys, Schlagrahm	
Hittä Heckälär	8.5
Kaffee, Abricotine, gedörrte Aprikose, Schlagrahm	
Flämmli	9.5
Coretto Grappa	7

BIER

Adler Lager / Panaché		20cl	4
		30cl	4.8
		50cl	6.5
Migi Amber	Migi Bräu	33cl	6.5
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
		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

Gsprütztta Weyssä		9.5
Süss oder sauer		
Hugo Neufallenbach		11
Prosecco, Engel Sirup, Sprudelwasser		
Ingwer Spritz		12
Ingwer Likör, Prosecco, Sprudelwasser		
Aperol Spritz		12
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser		
Lillet Wildberry		12
Lillet, Wildberry Tonic		
El Tony steil		13
El Tony, Vodka oder Gin		
Zämä steil		13
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