

# EVENTKARTE PILGERHAUS - Winter 2025

(bis Ende März 2025)

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 und gehen auf Menüwünsche ein. Für eine persönliche Besprechung bitten wir um eine Terminvereinbarung.**

---

## SNACKS / APÉRO

Pilgerbrett (NW-Trockenfleisch, Käse & Hausbrot)	pro Brett	33
Alpkäsemöckli (50gr) und Hausbrot	pro Person	4.5
Diverse warme Gebäcke (Käsekuchen, Gemüsequiche, Schinkenschnecken, Gemüseschnecken)	pro Stück	4
Pommes Chips, Nüssli	pro Schale	2.5
Gemüsesticks mit diversen Saucen	pro Person	6
Hausgemachter Glühwein	pro Liter	27.5
Feuerschale für ein gemütliches Ambiente		10

---

## SUPPEN

Karotten-Ingwer Suppe mit Rahmhaube	12
Apfel-Sellerie Suppe mit Croûtons	12
Heu Suppe mit Rahmhaube	12
Rotkrautsuppe mit Croûtons und Crème fraîche	12
Bouillon mit Flädli (klein)	9
Tagessuppe (klein)	8
Klare Gemüsesuppe Grosmutter Art (klein)	9

---

## VORSPEISEN

Pikantes Linsen Tatar mit Hausbrot und Salatgarnitur	14
Rindstartar ca. 80gr mit Hausbrot und Salatgarnitur	23
Saisonaler Blattsalat mit Brotcroûtons an Birnel-Senf Sauce	10
Gemischte Gemüsesalate an Birnel-Senf Sauce mit Croûtons	12
Saisonaler Salat mit Baumnüsse, Dörrbirnen, Sbrinzmöckli	14

---

## HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Pilgerhaus Pastetli Bio Brätkügeli, Fleisch von Schwein, Champignons und Kräuterrahmsauce	26
Schweinskrustenbraten von der Stanser Molkensau an Nidwaldner Dörrbirnensauce	29
Hausgemachter Hackbraten an Estragonrahmsauce	27
Saltimbocca-Kalbsplätzli	45
Geschnetzeltes Nidwaldner-Art (mit Apfel, Baumnüssen, Chreyter und Rahm) mit Unterwaldner Schwein	34
mit Unterwaldener Kalbfleisch	42
mit Pouletfleisch	29

---

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Käsespätzli mit Bleikikäse & Marktgemüse	23
Gemüsepastetli an Kräuterrahmsauce mit Beilage	24
Rotkrautroulade gefüllt mit Reis, Pilzen und Wintergemüse	28
Äplermagronen mit Zwiebelschweitze	22
Gemüse-Käse Quiche serviert mit einem grossen bunten Salat an Birnel-Senf Sauce	23

---

Alle diese Gerichte servieren wir mit einem Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl:  
Hausgemachte Eier-Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites, Risotto, Pilaw-Reis, Teigwaren, Kartoffelgratin

---

## NIDWALDNER TAVOLATA

Ab 10 Personen servieren wir unsere Nidwaldner Tavolata. In Schüsseln auf den Tisch...  
3 Gang Menü, mal anders serviert. Geniesst verschiedene saisonale Nidwaldner Spezialitäten zum selbst schöpfen. Lasst Euch überraschen...

pro Person 55

---

## PILGER MENÜ

Für Gruppen empfehlen wir:		45
	Vegi	39
Tagessuppe ***		
Bunter Salat an Birnel-Senf Sauce (Schüsselservice) ***		
Bio Schweins Cordon bleu vom Uelihof Pommes Frites & Marktgemüse *oder*		
Käsespätzli mit Bleikikäse & Marktgemüse ***		
Tagesdessert		

---

## FONDUE

### Chäs-Fondue-Plausch im Pilgerhaus

- Zum Start ein Glas Glühwein & heisse Marroni
  - Als Vorspeise Nüsslisalat mit Speck & Ei
  - Als Hauptgang ein feines Fondue mit lokalem Käse, Kartoffeln, Brot & Essiggemüse
  - Als süsser Abschluss ein kleines Überraschungsdessert
  - Inkl. Bahnfahrt hin und zurück (Extrafahrt am Abend)
- 75

### Pilgerfondue

Alpkäsemischung von der Bleiki Alp mit Weisswein, Kirsch und Knoblauch dazu Speckbrot, KräuterKnoblibrot, Dörrbirnen-Baumnußbrot, Hausbrot, Kartoffeln & Früchte

29

### Kräuterfondue

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

28

### Älplerfondue

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

26

---

## DESSERT

5-Liber Tagesdessert	5
Nidwaldner Süssmostcrème mit Stanser Rahm serviert mit Rüeblikuchen	8.5 12.5
Gebrannte Crème mit Stanser Rahm serviert mit Nidwaldner Lebkuchen	9 12.5
Joghurt-Panna Cotta mit Fruchtsauce	8.5
Alpöhi, unser Haus-Dessert mit feinsten Alpenkräuter-Glace	8.5
Tobleronemousse mit Stanser Rahm	11
Käseteller mit Kuh, Schaf und Geiss aus Nidwalden	normal 15 klein 9.5

---

## FRÜHSTÜCK

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

---

## PILGERHAUS EXTRAS

Wasserpauschale	pro Person	5
Teepauschale	pro Person	6
Nachservice (Beilage, Gemüse, Fleisch)	pro Person	7
Schnittgeld (mitgebrachte Kuchen)	pro Kuchen	20
Zapfengeld (mitgebrachte Weine)	pro Flasche	30
Stofftischdecken	pro Person	3
Verlängerung ab 1:00 Uhr	pro Stunde	100

---

## EXTERNE EXTRAS

Dekoration	Manuela Achermann-Rohrer / 041 628 05 44 / <a href="mailto:manuela.rohrer@gmx.ch">manuela.rohrer@gmx.ch</a>
Besichtigung Kloster	Erwin Schüpfer / 079 775 08 81 / <a href="mailto:erwin.schuepfer@bluewin.ch">erwin.schuepfer@bluewin.ch</a>
Besichtigung Kaffeerösterei	Stefan Wyrsch / <a href="mailto:stefan.wyrsch@roesterei-maria-rickenbach.ch">stefan.wyrsch@roesterei-maria-rickenbach.ch</a>
Wanderung / Schneeschuhtour	Marina Grossrieder / <a href="mailto:info@swiss-outdoorguide.ch">info@swiss-outdoorguide.ch</a>
Gruppenanmeldung / Extrafahrt Luftseilbahn	041 628 17 35 / <a href="mailto:info@maria-rickenbach.ch">info@maria-rickenbach.ch</a>