

EVENTKARTE PILGERHAUS - Frühling 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	28
Alpkäsemöckli (50gr) und Hausbrot	pro Portion	4.5
Diverse warme Gebäcke (Käsekuchen, Schinkenschnecken, Gemüseschnecken, Spinatstrudel)	pro Stück	3
Pommes Chips, Nüssli	pro Schale	2.5
Gemüsesticks mit diversen Saucen	pro Person	6
Hausgemachte Bowle (mit Alkohol)	pro Liter	35
Hausgemachte Bowle (ohne Alkohol)	pro Liter	25
Feuerschale für ein gemütliches Ambiente		10

SUPPEN

Karotten-Ingwer Suppe mit Amarettibrösel und Rahmhaube		12
Heu-Suppe mit Rahmhaube		12
Spargel Cremesuppe mit Karotten Chips		14
Bärlauch Cremesuppe mit gerösteten Mandeln und Bärlauchpesto		14
Bouillon mit Flädli und Gemüse Brunoise (klein)		9
Tagessuppe (klein)		8

VORSPEISEN

Pikantes Linsen Tatar mit Hausbrot und Salatgarnitur		14
Rindstatar ca. 80gr mit Hausbrot und Salatgarnitur		23
Saisonaler Blattsalat mit Brotcroûtons an Birnel-Senf Sauce	5.5	10
Gemischte Gemüsesalate an Birnel-Senf Sauce mit Croûtons	7	12
Saisonsalat mit Spinatblättern, Sprossen und süss-sauer eingelegten Radieschen und Kernen		16

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Pilgerhaus Pastetli	26
Kalbsbrätkügel, Schweinsgeschnetzeltes, Champignons an einer Kräuterrahmsauce mit Saisongemüse und Pommes Frites oder Pilawreis	
Schweinskrustenbraten von der Stanser Molkensau	28
an einer Nidwaldner Dörrbirnensauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin oder Spätzli	
Hausgemachter Hackbraten	27
an einer Estragonrahmsauce mit Saisongemüse und Kartoffelgratin, Spätzli oder Kartoffelstock	
Rinds-Hohrücken	34
an hausgemachter Bernaisesauce mit Saisongemüse und Pommes Frites oder Kartoffelgratin	
Siedfleischsalat	25
mit Pommes Frites oder gemischtem Salat	
Grüne Schweizer Spargeln	29
mit Kräuterquark, Bratkartoffel und Trockenfleisch	
Kalbssaltimbocca (<i>für kleine Gruppen</i>)	45
mit Saisongemüse und Safranrisotto oder Bratkartoffeln	
Geschnetzeltes Nidwaldner-Art (mit Apfel, Baumnüssen, Chreyter und Rahm)	
mit Schwein	31
mit Kalbfleisch	42
mit Pouletfleisch	27

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Dinkel - Cordon Bleu mit Saisongemüse und Pommes Frites	26
Linsenbraten mit Saisongemüse und Kartoffelgratin oder Spätzli	24
Gemüsepastetli an einer Kräuterrahmsauce mit Saisongemüse und Pilawreis oder Pommes Frites	24
Äplermagronen mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	23
Gemüse - Quiche mit gemischtem Salat	21
Grüne Schweizer Spargeln mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	25
Bärlauchravioli vom Pastarazzi mit Salbei Butter	28.5

PILGERHAUS TAVOLATA

Ab 10 Personen servieren wir unsere Pilgerhaus Tavolata.
3-Gang Überraschungsmenü in Schüsseln serviert

pro Person 55

PILGER MENÜ

Für Gruppen empfehlen wir:		51
Tagessuppe (klein)	Vegi	43

Bunter Salat an Birnel-Senf Sauce (kleine Portion in Schüsseln serviert)		

Schweins Cordon Bleu mit Saisongemüse und Pommes Frites		
oder		
Dinkel Cordon Bleu mit Saisongemüse und Pommes Frites		

5-Liber Dessert		

DESSERT

5-Liber Tagesdessert	5
Nidwaldner Süssmostcrème mit Rahm	12
Gebrannte Crème mit Rahm	12
Joghurt-Panna Cotta mit Fruchtsauce	13
Alpöhi Alpenkräuterglace, Joghurt, saisonale Früchte und Mandelkrokant	10
Huis-Schoggimousse (Schwarzweiss) mit Rahm	13
Saisonales Parfait	12
Dessert Trilogie Brownie, Fruchtmousse, eine Kugel Glace (nach Wahl)	17

FRÜHSTÜCK

Pilgerhaus Frühstücksbuffet inkl. Frühstück Getränken	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 / manuela.rohrer@gmx.ch
Besichtigung Kloster	Erwin Schüpfer / 079 775 08 81 / erwin.schuepfer@bluewin.ch
Besichtigung Kaffeerösterei	Stefan Wyrsch / stefan.wyrsch@roesterei-maria-rickenbach.ch
Wanderung / Schneeschuhtour	Marina Grossrieder / info@swiss-outdoorguide.ch
Gruppenanmeldung / Extrafahrt Luftseilbahn	041 628 17 35 / info@maria-rickenbach.ch