

KÖSTLICHE VORSPEISEN & VEGETARISCHES

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Sauce nach Wahl

CHF 11.—

Gemischte Salatkomposition, frei und frisch vom Wochenmarkt

CHF 13.—

Nüsslisalat nature (auf Wunsch mit Ei)

CHF 13.—

mit Ei, Speck und Brotcrôutons

CHF 16.—

mit sautierten Eierschwämmli

CHF 19.—

Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis-Apfel-Chutney und Blattsalat

CHF 19.—

Cocktail mit geräucherten Crevetten und Ananas

CHF 24.—

Steinpilz-Ravioli mit sautierten Waldpilzen

CHF 36.—

Kleine Portion

CHF 28.—

Kartoffel-Gnocchi mit frischem Spinat und Cherrytomaten

CHF 26.—

Kleine Portion

CHF 18.—

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit
glacierten Marroni, Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

CHF 34.—

BESONDERES VOM SÜPPCHEN

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl
CHF 10.—

Waldpilzcrèmesuppe
CHF 11.—

Pikante Thai Currysuppe mit Black Tiger Crevette
CHF 14.—

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Gemüse,
wahlweise mit Flädli oder einem frischen Ei
CHF 12.—

Tagessuppe (fragen Sie bitte nach dem aktuellen Angebot)
CHF 10.—

FANGFRISCH AUS DEM FISCHERNETZ

Gebratene Alpen-Eglifilets (Raron/VS) mit Zitronen-Kapern-Butter,
serviert mit Reis oder Salzkartoffeln und jungem Blattspinat

CHF 46.—

Kleine Portion

CHF 38.—

Gebratenes Zanderfilet vom Tropenhaus Fruttigen

Ananas-Sauerkraut und Salzkartoffeln

CHF 48.—

Kleine Portion

CHF 38.—

Ganze Forelle aus dem hauseigenen Teich, gebraten oder blau,
mit brauner Butter, Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse

CHF 36.—

DELIKATES MIT FLEISCH IN BEGLEITUNG

Nidwaldner Rindsfilet mit gebratener Entenleber
Trüffeljus, Kartoffelflan und Gemüse

CHF 64.—

Fächer vom Nidwaldner Rinds-Entrecôte mit Sauce café de paris,
Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 48.— (200g)

CHF 40.— (160g)

Kalbs Cordon bleu oder Original Wienerschnitzel
Pommes Allumettes und Gemüse

CHF 44.—

Kleine Portion

CHF 36.—

Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten
dazu knusprige Rösti und Gemüse

CHF 36.—

Kleine Portion

CHF 28.—

Schweizerhaus Kräuterbratwurst (2 Stück) an dezenter Senfsauce
mit Rösti und Gemüse, im Pfännli serviert

CHF 26.—

GENUSS AB ZWEI PERSONEN

Tête à Tête à la Schweizerhaus

Chateaubriand vom Rindsfilet (CH) am Stück gebraten,
mit Sauce Béarnaise und Gemüsearrangement, Beilagen nach Wunsch

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

CHF 62.—

Rehrücken „Waidmannsheil“ am Stück gebraten,

an Wacholderrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni,
Waldpilzen, Apfel- und Birnenschnitz

Das Gericht servieren wir in zwei Gängen!

Pro Person

CHF 64.—

Auf Vorbestellung bis 17.00 Uhr

Fleisch-Fondue «Schweizerhaus»

Original Fondue Chinoise, à discrétion,

Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleischtranchen

mit hausgemachten Saucen, Pommes frites oder Butterreis,

dazu rohe Gemüse und zum Schluss die kräftige Fleischsuppe mit Sherry

Pro Person

CHF 52.—

«Schwizerhüsli» Käse-Fondue

In unserem Kaminstübli oder in der Beiz servieren wir Ihnen unser

Original «Schweizerhaus» Käsefondue mit Brot und Gschwellti

Pro Person

CHF 28.—

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Mitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Nidwalden / CH
Poulet	Schweiz
Eglifilet	Raron / VS
Forelle	Fisch-Hus Mühletal, Ebikon
Zander	Tropenhaus Fruttigen
Black Tiger Crevetten	Vietnam, (Gütesiegel ASC)

Unsere Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.