BERG-
RESTAURANT
Alpstubli
KLEWENALP

BERGRESTAURANT
ALPSTUBLI

# MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN

- **bis 10 Personen**
  - à la carte erwünscht – aus Menüvorschlägen nur nach Rücksprache mit JL/CL/KüC möglich
  - ein Menü einheitliches Menü möglich – beachte: Preise in MV für Gruppen ab 11 Personen

- **11 bis 20 Personen**
  - ein Menü **EIN** einziges einheitliches Menü aus den Menüvorschlägen oder nach Absprache Alternativen **NUR** für Allergiker, Vegetarier und Veganer – ev. 2. Menü à la carte
  - à la carte nach Rücksprache mit JL/CL u/o Küchenchef (KüC) möglich – nicht in Hauptsaison

- **ab 21 Personen**
  - ein Menü **EIN** einziges EINHEITLICHES Menü aus den Menüvorschlägen oder nach Absprache Alternativen NUR für WENIGE Allergiker, Vegetarier und Veganer – kein à la carte
  - à la carte nicht möglich – die Service- und Wartezeit für Gruppe und übrige Gäste ist zu lang


**Kontakt** Bergrestaurant Alpstubli, Lussi Tavola AG
Christine und Josef Lussi-Waser (CL / JL)
Sunnigrain 11, Klewenalp, 6375 Beckenried

Telefon +41 41 620 31 44
E-Mail info@alpstubli-klewenalp.ch
Website www.alpstubli-klewenalp.ch


LUSSI TAVOLA AG

BERG-
RESTAURANT
Alpstubli
KLEWENALP

HOTEL
RESTAURANT
RÖSSLI
DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED

BISTRO
CAFÉ-BAR
SCHWANEN

BIER-
GARTEN
AM SEE

**Für ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis...**

# Menüvorschläge

**für Anlässe ab 11 Personen**

Liebe Gäste des Bergrestaurant Alpstubli auf der Klewenalp

Mit diesen **Menüvorschlägen** möchten wir Ihnen einige Ideen geben, die Ihnen helfen sollen, Ihren **Anlass** erfolgreich zu planen. Selbstverständlich dürfen Sie Ihr Menü auch **selbst zusammenstellen**. Wir beraten Sie gerne persönlich. Bitte melden Sie sich bei uns, um einen Termin zu vereinbaren.

**Ihr „Alpstubli-Team“**

**Weine:** Wählen Sie einen passenden Wein aus unserer vielfältigen Weinkarte aus oder auf Anfrage empfehlen wir Ihnen einen zu Ihrem Menü passenden.

**Dekoration:** Ihr Tisch wird weiss aufgedeckt und wir verwenden die im Haus vorhandenen, saisonalen Gestecke. Gerne organisieren wir eine von Ihnen gewünschte Dekoration. Die Kosten werden Ihnen in Rechnung gestellt.

**Motto/Thema:** Bitte teilen Sie uns das Motto oder das Thema Ihres Anlasses mit und wir gestalten die passenden Menükärtchen. Gerne integrieren wir ein Foto oder Logo von Ihnen, das Sie uns per E-Mail senden können.

**Personenzahl:** ***Bitte geben Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Ankunft die definitive Teilnehmerzahl bekannt. Diese Anzahl ist für uns verbindlich und wird verrechnet.***

**Konditionen:** Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt. und in CHF. Bezahlung ist in bar CHF oder Euro möglich, sowie mit der Karte (VISA, V-Pay, MasterCard, Maestro, Amex, Diners, Discover, UnionPay, JCB, Twint und Postcard) oder auf Anfrage per Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen).
Chauffeur und Reiseleiter werden ebenfalls verrechnet.

**Gültigkeit:** Die aufgeführten Preise sind **für Gruppen ab 11 Personen** gültig, sofern Sie sich **für ein einheitliches Menü** entscheiden. Bitte beschränken Sie sich auf **EIN** Menü. Für Vegetarier oder bei Allergien kann als Alternative ein zweites Menü ausgewählt werden.

**Bahnfahrt:**

| | | |
|---|---|---|
| **Montag bis Sonntag** | 08:00 – 17:30 / Winter 18:00 Uhr letzte Bergfahrt | |
| | Spezialfahrten nur nach Absprache möglich | |
| **Freitag/Samstag** | Zusätzliche Bergfahrten | 19:00 / 20:00 Uhr |
| | Zusätzliche Talfahrten | 19:15 / 20:15 Uhr |

*Die Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp fährt alle 30 Minuten (xx:00 / xx:30 Uhr)*
*Beachten Sie spezielle Fahrzeiten oder Änderungen auf klewenalp.ch/fahrplan.*

**Spezialpreise für Gruppen ab 10 Personen für Erwachsene ab 16 Jahre und Kinder von 6-15.99 Jahre**

**Wandertageskarte / Feierabendkarte ab 15:00 Uhr**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Erwachsene:** | CHF 18.00 | **Kinder:** | Kostenlos |
| **Erwachsene:** | CHF 15.00 (ab 15:00 Uhr) | **Kinder:** | Kostenlos |

- Die Bahntickets sind direkt bei der Talstation zu bezahlen. Eine Ausnahme bei Gruppen auf Rechnung ist möglich. Die BBE stellt die Rechnung direkt an den Gast.
- In der Wandertageskarte ist die Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp und die Gondelbahn Emmetten-Stockhütte sowie das Postauto zwischen Beckenried und Emmetten inklusive.
- GA, Kinder mit Junior-/Enkelkarte, Kinder in Begleitung eines Erwachsenen (ausgenommen Schulen, Vereine, sonstige Gruppen) fahren auf der Luftseilbahn Beckenried-Klewenalp und der Gondelbahn Emmetten-Stockhütte gratis.
- Falls andere Tickets vom Gast gewünscht sind, kauft und bezahlt er diese direkt an der Talstation.

Die BBE AG gewährt den «Echte Klewenwirte» 30 % Rabatt auf den «Normaltarifen» (exkl. Abendkarte, Gruppentarife, Seniorenkarten oder Spezialangeboten). Diese müssen bei uns angemeldet werden:

**Tarif Wirte Berg – Individualgäste Wandertageskarte**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Erwachsene:** | CHF 28.00 | **Kinder in Begleitung:** | Kostenlos |
| **Senioren:** | CHF 28.00 | **Kinder:** | CHF 14.00 |
| **½-Tax Abo** | CHF 14.00 | | |

**Tarif Wirte Berg – Individualgäste Einfache Fahrt**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Erwachsene:** | CHF 16.80 | **Kinder in Begleitung:** | Kostenlos |
| **Senioren:** | CHF 13.30 | **Kinder:** | CHF 8.40 |
| **½-Tax Abo** | CHF 8.40 | | |

**Extrafahrt (exklusiv Bahntickets)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Vor Mitternacht:** | CHF 150.00 | **Nach Mitternacht:** | CHF 180.00 |

- Extrafahrten sind Fahrten ausserhalb der normalen Betriebszeiten, welche immer angemeldet werden müssen, telefonisch unter 041 624 66 00 oder per E-Mail unter willkommen@klewenalp.ch.
- Beim Transport unterschiedlicher Gästegruppen werden die Kosten geteilt.

## Apéro-Vorschläge zur Auswahl

(es sind auch Misch-Varianten möglich)

| | Preise in CHF | | |
|---|---|---|---|
| | pro Pers. | pro Stück | pro 100g |
| Pommes Chips, Nüssli, Salzgebäck | | | |
| 3 Chäschüechli und 2 Schinkengipfeli | | | |
| Canapés: *Schinken, Salami, Käse, Aufschnitt, Ei, Thon* | | | |
| Canapés: *Bündnerfleisch, Rohschinken, Tartar, Lachs* | | | |
| Rohe Gemüsestangen mit zwei Dip-Saucen | | | |
| Sbrinz-Möckli mit Brot und Birnendicksaft | | | |
| Kleine Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce | | | |
| Mini-Pizza, Zwetschgen und Datteln im Speckmantel | | | |
| Früchtespiess je nach Saison, Tomaten-Mozzarella-Spiessli | | | |
| Nidwaldner Trockenfleisch mit Nussbrot | | | |
| Chüschtigi Apéro Wurst dünn aufgeschnitten | | | |
| Zanderknusperli mit Tartarsauce | | | |

## *ALTES NIDWALDNER GERICHT* — CHF 60

Bunter Saison-Blattsalat mit
gerösteten Speck- und Brotwürfeli

Feines Pilzsüppli «Alpstubli»
von Gotthard Bio Pilzen

**«Suirä Mockä»**
an Rotweinsauce
Nidwaldner Ofätori
Gemüsetrilogie

Beckenrieder Süssmostcrème
mit Rahmrosette

## Bankettmenü 1 — CHF 60

Bunter Saison-Blattsalat
mit Melonenkugeln

Kraftbrühe mit
hausgemachten Kräuterflädli

**Kalbsvoressen „Grossmutter Art“**
hausgemachte Spätzli
Gemüsetrilogie

Gebrannte Creme
mit Rahmtupfer

## Bankettmenü 2 — CHF 60

Saisonsalat mit Ei

Feine Weissweinsuppe
mit Gemüseeinlage

**Kalbsgeschnetzeltes „Alpstubli“**
an Ragout von Gotthard Bio Pilzen
Kartoffel-Lauchgratin
Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Caramelköpfli mit
Schlagrahm und Früchtegarnitur

## Bankettmenü 3 — CHF 60

Nüsslisalat „Mimosa“
(Saison: September - Mai)

Alpkäsesuppe
garniert mit Baumnüssen

**Schweinskarreebraten**
**„Jägerart“**
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur

Gemischte Glace
mit Schlagrahm

## Bankettmenü 4 — CHF 66

Trockenfleisch-Carpaccio
mit Sbrinzkäse-Brosmen

Tessiner Suppe

**Schweinspiccata „milanese“**
Weissweinrisotto
Blattspinat

Duo vom Apfel
(Apfelstrudel, Apfelküchlein)

## Bankettmenü 5 — CHF 67

Salat von Gotthard Bio Pilzen
mit Tomatenwürfeli und Kärutern

Nidwaldner Mostsuppe
mit gerösteten Brotwürfeli

**Rindsbraten gespickt**
an Rotweinsauce
Butternudeln
Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Tiramisu
je nach Saison

## Bankettmenü 6 — CHF 70

Reichhaltig gemischer Salat
(je nach Saison)

Tomatencremesuppe
mit Rahmhäubchen

**Schweinsfiletmedaillons**
an Steinpilzsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Apfelküchlein
mit Vanillesauce

## Bankettmenü 7 — CHF 70

Tomaten-Mozzarella-Salat

Kraftbrühe mit Eierstich

**Felchenfilets gebraten**
Mosaikreis
Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat
mit Schlagrahm

## Bankettmenü 8 — CHF 77

Mousse von Alpkäse
garniert mit Salaten

Maissuppe mit
Trockenfleischwürfeli

**Rinds-Entrecôte**
mit hausgemachter Kräuterbutter
Bratkartoffeln
Gemüsetrio

Panna Cotta
mit Orangensalat

## Bankettmenü 9 — CHF ??

**Wir legen grossen Wert auf frische, saisonale, gesunde und regionale Produkte und bekennen uns zu:**

Der Siegel deklariert, dass die Rohstoffe grundsätzlich aus der Region Nidwalden von uns bekannten Produzenten bezogen werden. Die Lebensmittel müssen im Kanton Nidwalden hergestellt oder verarbeitet werden.

Die Gotthard Bio Pilze AG ist ein auf höhlengewachsene Bio-Edelpilze spezialisierter Familienbetrieb. In den Höhlen in Stansstad NW produzieren sie nach BIO-Suisse-Richtlinien erfolgreich Edelpilze für den Schweizer Markt.

Dies sind typische, regionale Gerichte. Die Zutaten stammen mehrheitlich aus Nidwalden. „Guets vo hie“ kann auch als Buch bei uns bezogen werden. Es illustriert eine kulinarische Reise vom Tal unten hinauf auf die Berge oder an die Seeufer und in die lauschigen Gärten.

SUISSE GARANTIE steht in erster Linie für kontrollierte Herkunft Schweiz. Als Garantiemarke kontrolliert SUISSE GARANTIE, ob die gekennzeichneten Produkte wirklich mit Schweizer Zutaten und in der Schweiz hergestellt werden.

# Kleine Menüvorschläge für Gruppen ab 11 Personen

(bitte beschränken Sie sich auf EIN Menü – **Gruppen-Rabatt bereits mit eingerechnet**)

## Suppen und Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Tagessuppe | 8 |
| Spezialsuppen | 11 - 14 |
| Bunter Saison-Blattsalat | 11 / 8 |
| Reichhaltig gemischter Salat | 13 / 10 |
| **Alpkäse mit Hauswurst und Nussbrot** | 16 |

## Währschafte Kost

| | |
|---|---|
| **Älper-Maccaroni** mit Zwiebelschwitze und Apfelmus | 25 |
| Bauern-Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes frites | 25 |
| **„Alpstubli-Brett“** mit Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Speck, Trockenfleisch, Hauswurst und Alpkäse | 25 |
| Chügeli-Pastetli mit Reis oder Pommes frites und Erbsen und Karotten | 25 |
| **„Nidwaldner-Brett“** mit Nidwaldner Trockenfleisch und Nidwaldner Alpkäse | 27 |
| **Käsefondue** Nature | 29 |
| **Käsefondue** „Alpstubli Art“ mit Gschwellti, Silberzwiebeln, Ananas, Pfirsich, Tomatenecken, Essiggurken und kleinen Maiskolben | 32 |

## Frische Fische

| | |
|---|---|
| Zanderknusperli gebacken mit Sauce Tartar, Salatgarnitur | 30 |

**auf Anfrage und je nach Saison & Angebot:**
Egli-, Albeli-, Felchen-, Balchenfilet und Hechtschnitten etc.

## Leichte Kost

| | |
|---|---|
| paniertes Schweinsschnitzel garniert mit Salaten (Fitnessteller) | 25 |
| Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter garniert mit Salaten (Fitnessteller) | 26 |
| Schweinssteak mit Folienkartoffel garniert mit Salaten oder Gemüse | 30 |
| Kalbsschnitzel mit Folienkartoffel garniert mit Salaten oder Gemüse | 37 |

## Vom Rind und Kalb

| | |
|---|---|
| Kalbsvoressen „Grossmutterart“ mit Kartoffelstock oder hausgemachten Spätzli und Saisongemüse | 26 |
| Rindsgulasch „ungarische Art“ hausgemachte Spätzli und Saisongemüse | 30 |
| Kalbsschulter glasiert mit Butternüdeli und Saisongemüse | 31 |
| Rindshuft „Stroganow“ mit hausgemachten Spätzli oder Trockenreis und Saisongemüse | 35 |

## Vom Schwein

| | |
|---|---|
| Schweinsgeschnetzeltes<br>mit Rahmsauce von Gotthard Bio Pilzen<br>Butternüdeli und Saisongemüse | 25 |
| Schweinshalsbraten glasiert<br>Kartoffelstock und Saisongemüse | 25 |
| Schweinsvoressen „Marengo“<br>hausgemachte Spätzli und Saisongemüse | 25 |
| Paniertes Schweinsschnitzel<br>Pommes frites oder Teigwaren<br>Saisongemüse | 26 |
| Rahmschnitzel vom Schwein<br>mit Gotthard Bio Pilzen<br>Butternüdeli und Saisongemüse | 28 |
| Schweins-Saltimbocca „romana”<br>Risotto und Saisongemüse | 29 |
| Schweinspiccata „milanese”<br>Spaghetti mit Tomatensauce<br>Blattspinat | 30 |
| Schweins-Cordon bleu „Alpstubli“<br>Kartoffelgratin Gemüse vom Markt | 32 |

## Vegetarisches

| | |
|---|---|
| Käseschnitte mit Tomaten<br>und Spiegelei | 19 |
| Ragout von Gotthard Bio Pilzen<br>an Kräuterrahmsauce<br>auf Gemüsenudeln | 23 |
| Feines Gemüseragout an Rahmsauce<br>serviert im Blätterteig-Pastetli<br>mit Trockenreis | 24 |
| Linseneintopf an Tomatensauce<br>mit Alpkäsekroketten | 25 |
| Weissweinrisotto<br>mit sautierten Gotthard-Bio-Pilzen | 25 |
| Bunter, reichhaltiger Salatteller mit Ei | 23 |
| Bunter Gemüseteller mit Spiegelei | 26 |

## Desserts

| | |
|---|---|
| **Hausgemachter Apfelstrudel**<br>mit heisser Vanillesauce | 12 |
| **Hausgemachter Früchtekuchen**<br>mit Schlagrahm | 9 |
| Romanoff- oder Nougateistorte | 9 |
| Beckenrieder Süssmostcreme | 10 |
| Gebrannte Creme mit Rahmrosette | 11 |
| Gemischte Glace mit Schlagrahm | 12 |
| Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm | 12 |
| Alpstubli-Meringues mit Schlagrahm | 12 |
| Alpstubli-Meringues mit Glace | 14 |
| **Parfait „Alpstubli“** mit Schlagrahm<br>*(je nach Saison)* | 15 |
| **Dessert Trilogie „Alpstubli“**<br>*(je nach Saison)* | 15 |
| **Dessertkarussell „Alpstubli“** | 18 |

Gerne überraschen wir Sie auch

mit kulinarischen Zaubereien

aus der saisonalen Küche.

Lassen Sie sich von uns beraten.