

Sommer 2024

Suppen

		CHF
6204	Kraftbrühe mit Randen-Flädli	12
7200	Nidwaldner Alpkäsesuppe mit knusprigen Zwiebelringen	14
6252	Ungarische Gulaschsuppe hausgemacht – in der grossen Tasse	16

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN



Salate

6310	Bunter Saison-Blattsalat	11
6312	Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot	14

Salatsaucen zur Auswahl: französisches Dressing oder italienisches Dressing

Kalte Gerichte (serviert auf dem Brett)

6522	„Alpstubli-Brett“ reich garniert mit Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Hobelspeck, Trockenfleisch, Hauswurst und Alpkäse	26
6524	„Nidwaldner-Brett“ mit Nidwaldner Trockenfleisch und Nidwaldner Alpkäse	29



Für warme Tage

6436	Siedfleischsalat vom Bio Natura Beef aus Buochs an Gemüsevinaigrette mit Salatgarnitur	27
6518	Wurst-Käse-Salat nach Art des Hauses, reich garniert	24
6516	Wurst-Käse-Salat nach Art des Hauses, einfach	20
6420	Älper-Rösti mit gebratenem Speck und Schinken, dazu Spiegelei	26
6652	Zanderknusperli mit Tartar Sauce und Salatgarnitur	32
6760	Grosser Salatteller mit frittierten Alpkäse-Kroketten	26



Alpstubli Pasta






6730	Älper-Maccaroni mit Zwiebeln und Apfelmus	24
6736	Pilzragout an Kräuterrahmsauce „Gotthard Bio Pilze“ auf Nudelbett	25
6738	Nudeln an Rahmsauce mit holzgeräuchten Felchenfilets vom Vierwaldstättersee, Oliven und Peperoniwürfeli	27

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN




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. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.



Hauptspeisen		CHF
6412	Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	24
6450	Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes frites und Gemüse garnitur	28
6452	Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard Bio Pilzen Nudeln und Gemüse garnitur	 30
6498	„Fitnessteller“ grillierte Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter und Salat garnitur	 29
7212	Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Natura Beef aus Buochs an Rahmsauce mit Gotthard Bio Pilzen, Nidwaldner Ofetori und Gemüse garnitur	 28
7220	Nidwaldner Ofetori, Kartoffelstock mit geriebenem Alpkäse und mit Speck gespickt, im Ofen goldgelb überbacken, dazu feine braune Sauce	 24
7190	Unser „Alpstubli Sommer-Hit“ Schweinssteak mit Kräuterbutter und Folienkartoffel garniert mit Tomaten-Mozzarella-Salat	 36

Alpstubli Fondue Eggä

Spezial-Mischung aus 100 % Schweizer Milch, ab 2 Personen		Preis pro Person
Moitié-moitié mit Gruyère AOC und Vacherin FR AOC		
6182	Käsefondue Nature mit Brotwürfeln mit Gschwellti	 32 Aufpreis 3
6184	Käsefondue „Alpstubli Art“ mit „Gschwellti“ (Pellkartoffeln) Silberzwiebeln, Essiggurken, Tomatenwürfel, kleinen Maiskolben, Ananas & Pfirsich	36

„ä Guätä“

Wir beziehen alles Fleisch und alle Wurstwaren von der Metzgerei Stutzer & Flüeler AG, Kerns/Stans und der Metzger Gabriel AG, Wolfenschiessen und immer öfter von den Landwirten direkt*. Herkunft:

Rind*: Schweiz / Brasilien Kalb*: Nid- / Obwalden, CH Schwein*: Nid- / Obwalden, CH
Poulet: Schweiz Truten: Schweiz / Ungarn

Fisch wenn möglich aus Schweizer Binnenfischerei, (Fischerei Michael Näpflin, Seelisberg / Fischhuus Mühletal, Ebikon) andernfalls von Fischhändlern, die sich an den FAO Verhaltenskodex halten (WWF Seafood/MSC). Herkunft:

Zander: Schweiz / EU Felchen: Vierwaldstättersee

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind. Das von unserem Bäckerei-Lieferanten gelieferte TK-Vorback-Brot wird täglich frisch aufgebacken.



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. Schweine- und Kuhfleisch müssen ausschliesslich aus der Region Nidwalden stammen.

