



# Winter 2024 / 25

## Suppen



		CHF
6204	Kraftbrühe mit Käse-Kräuter-Flädli	 12
6250	hausgemachte Bündner Gerstensuppe – in der grossen Tasse	16
6252	hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe – in der grossen Tasse	 16

## Salate

6310	Grüner Salat – je nach Saison	11
6312	Gemischter Salat	14
6336	Nüsslisalat mit Ei	14

Salatsaucen zur Auswahl: französisches Dressing, italienisches Dressing

## Kalte Gerichte (serviert auf dem Brett)

6522	„Alpstubli-Brett“ reich garniert mit Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Speck, Nidwaldner Trockenfleisch, Hauswurst und Nidwaldner Alpkäse	 26
6524	„Nidwaldner-Brett“ mit Nidwaldner Trockenfleisch und Nidwaldner Alpkäse	 29
6518	Wurst-Käse-Salat nach Art des Hauses, reich garniert	24

## Alpstubli Fondue Eggä

**Spezial-Mischung aus 100 % Schweizer Milch, ab 2 Personen**  
Moitié-moitié mit Gruyère AOC und Vacherin FR AOC

**Preis pro Person**  


6182	Käsefondue Nature mit Brotwürfeln	32
6188	mit Gschwellti	Aufpreis 3
6184	Käsefondue „Alpstubli Art“ mit „Gschwellti“ (Pellkartoffeln) Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas und Pfirsich	36
6186	Alkoholfreies Käsefondue mit Gschwellti und Brotwürfeln	32



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.



