

Sommer 2025

Suppen

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

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
6652	Zanderknusperli mit Tartar Sauce und Salatgarnitur		32
6760	Grosser Salatteller mit frittierten Alpkäse-Kroketten		26

Pasta und Vegetarisch

6730	Älper-Maccaroni mit Zwiebeln und Apfelmus		24
6736	Pilzragout an Kräuterrahmsauce „Gotthard Bio Pilze“ auf Nudelbett		25
6754	Polenta-Champignon-Tätschli auf Gemüseragout		28



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 Gemüsegar nitur		28
6452	Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard Bio Pilzen Nudeln und Gemüsegar nitur		30
6498	„Fitnessteller“ grillierte Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter und Salatgar nitur		29
7212	Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Natura Beef aus Buochs an Rahmsauce mit Gotthard Bio Pilzen, Nidwaldner Ofetori und Gemüsegar nitur		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 reichhaltig garniert mit Salaten		36

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 mit Gschwellti	32
		Aufpreis 3
6184	Käsefondue „Alpstubli Art“ mit „Gschwellti“ (Pellkartoffeln) Silberzwiebeln, Essiggurken, Tomatenwürfeli, kleinen Maiskolben, Ananas & Pflirsich	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 Kalb*: Nid- / Obwalden, CH Schwein*: Nid- / Obwalden, CH
Poulet: Schweiz Truten: Nidwalden

Fisch wenn möglich aus Schweizer Binnenfischerei, (Fischerei Michael Nöpflin, 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.

