

Sommer 2026

Suppen

			CHF
6204	Kraftbrühe mit Petersilien-Flädli		12
7200	Nidwaldner Alpkäsesuppe mit knusprigen Zwiebelringen		15
6252	Ungarische Gulaschsuppe hausgemacht – in der grossen Tasse		18

Salate

6310	Bunter Saison-Blattsalat		12
6312	Gemischter Salat aus reichhaltigem Angebot		15

Salatsaucen zur Auswahl: französisches oder italienisches Dressing

Kalte Gerichte (serviert auf dem Brett)

6522	„Alpstubli-Brett“ reich garniert mit Schinken, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Hobelspeck, Trockenfleisch, Hauswurst und Alpkäse		27
6524	„Nidwaldner-Brett“ mit Nidwaldner Trockenfleisch und Alpkäse		30

Für warme Tage

6436	Siedfleischsalat vom Bio Natura Beef aus Buochs an Balsamico-Vinaigrette mit Salatgarnitur		28
6518	Wurst-Käse-Salat nach Art des Hauses, reich garniert		25
6516	Wurst-Käse-Salat nach Art des Hauses, einfach		21
6652	Zanderknusperli mit Tartar Sauce und Salatgarnitur		34
6760	Grosser Salatteller mit frittierten Alpkäse-Kroketten		27

Pasta und Vegetarisch

6730	Älper-Maccaroni mit Zwiebeln und Apfelmus		25
6736	Pilzragout an Kräuterrahmsauce „Gotthard Bio Pilze“ auf Nudelbett		26
6754	Polenta-Champignon-Tätschli auf Mediterranem 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		26
6450	Paniertes Schnitzel vom Schwein Pommes frites und Gemüsegarнитur		30
6452	Rahmschnitzel vom Schwein mit Gotthard Bio Pilzen Nudeln und Gemüsegarнитur		32
6498	„Fitnessteller“ grillierte Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter und Salatgarнитur		32
7212	Hausgemachte Hacktätschli vom Bio Natura Beef (Buochs) an Rahmsauce mit Gotthard Bio Pilzen, Nidwaldner Ofetori und Gemüsegarнитur		28
7220	Nidwaldner Ofetori , Kartoffelstock mit geriebenem Alpkäse und Speck gespickt, im Ofen goldgelb überbacken, dazu feine braune Sauce		24

7190	Unser „Alpstubli Sommer-Hit“ Schweins-Cordon bleu – der Klassiker reichhaltig mit Salaten garniert (Fitnessteller)		37
------	--	---	-----------

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	33
		Aufpreis 3
6184	Käsefondue „Alpstubli Art“ mit „Gschwellti“ (Pellkartoffeln) Silberzwiebeln, Essiggurken, Tomatenwürfeli, kleinen Maiskolben, Ananas & Pfirsich	38

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 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.

