

Apérovorschläge

Nidwaldner Apéro

Käseschnitten mit Mischung aus Nidwaldner Alpkäse und Sbrinz
Gewürz - Nüsse
Schinkenquiche
Nidwaldner Bergkäse mit Brot

CHF 25.- pro Person

Kloster Apéro (vegetarisch)

Frittatawürfel mit Kartoffel und Bio-Ei
Saisonale Crostini (als Beispiel: Crostini mit Tomaten und Basilikum, Crostini mit Kürbis)
Maischips mit zwei saisonalen Dips
Käsequiche

CHF 25.- pro Person

Überraschungsapéro

Sie geniessen vier verschiedene aktuelle Apérohäppchen
vegetarisch und mit Fleisch

CHF 25.- pro Person

Äs Schäleli

Etwas zum Knabbern in kleinen Schalen
je einmal pro Tableau, Hausbrot, Maischips, Salamettli
und Nidwaldner Bergkäse

CHF 18.- pro Tableau
1 Tableau ideal für 4-5 Personen

Äs Plättli

Fleisch- und Käseauswahl mit Brot
dazu hausgemachtes eingemachtes saures Gemüse

CHF 42.- pro Platte
1 Platte ideal für 4-5 Personen

Äs Tableau

Hausgemachtes Foccacia
Gemüsesticks und Linthmais chips mit zwei verschiedenen Dips
Nidwaldner Bergkäse

CHF 45.- pro Tableau
1 Tableau ideal für 8-10 Personen

Ä chley meh und länger? Apéro riche

Fleisch- und Käseauswahl mit Brot
Hausgemachte Bratwurst mit Senf
Linthmais chips mit zwei saisonalen Dips
Kartoffelquiche
Fleischkäsesandwich mit Brot, Essiggurken und Senf
Käseschnitten mit Mischung aus Nidwaldner Alpkäse und Sbrinz
Tageskuchen

CHF 35.- pro Person

Ergänzt mit

Rindsragout und Linthmais Polenta
Pochierte Bio-Eier mit Kartoffel-Espuma

CHF 49.- pro Person

Unsere Empfehlungen

Überraschungstavolata

Sie geniessen eine 4-Gang Tavolata aus unseren aktuellen Gerichten und Überraschungsgerichten, welche die Küche an diesem Tag kreiert.

Ihre Wünsche können hier hervorragend einbezogen werden, ob es vorwiegend vegetarisch, glutenfrei oder einfach von allem etwas mehr sein darf.

CHF 72.- pro Person

Tavolata mit serviertem Hauptgang

Vorspeisentavolata

mit drei verschiedenen Vorspeisen und Suppe

Hauptgang

Geschmortes Rindsragout mit Pilzen, Speck und Zwiebeln, Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

oder

Sautierte und frittierte Bio Pilz Variation mit Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse

Desserttavolata

Schlorzifladen mit verschieden alten Alpsbrinz und drei verschiedene Süssspeisen

CHF 58.- pro Person

Ab 30 Personen werden bei den obigen Tavolatas die Vorspeisen- und Desserttavolata als Tellerservice pro Person serviert.

Schmeckt Ihnen ein anderer Hauptgang aus den Tellergerichten? Gegen einen Auf- oder Minderpreis kann dieser ausgetauscht werden.

Gerne stehen wir persönlich zur Verfügung, um das Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Gschwelti Delüx

Verschiedene Kartoffelsorten

Kuhquark mit Kräutern

fünf verschiedene regionale Käsesorten

fünf verschiedene regionale Fleischspezialitäten

Bauernsalat mit Nüssen und zwei verschiedene saisonale Gemüsesalate

gekochte Bio-Eier

Verschiedene Süssspeisen

CHF 54.- pro Person

Grillen als Teamevent (Mai bis September, maximum 30 Personen)

Auf einem Holzfeuer grillieren Sie diverse Grilladen selbst und geniessen diese in entspannter Atmosphäre stehend (mit Sitzmöglichkeiten) in der Essbaren Landschaft.

Begleitet wird es von verschiedenen Salaten, Klosterbrot und einem Dessert aus unserer Küche.

Bei schlechtem Wetter (Regen) findet der Event im Kochstudio statt.

CHF 68.- pro Person

Kreieren sie ihr eigenes Menu Tellergerichte

Salat von unseren Bauern	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 12.50
Randen Variation mit Geissfrischkäse	CHF 16.-
Lahbne mit mariniertem Gemüse und gewürzte Nüsse	CHF 16.50
Käsequiche mit Salatbouquet	CHF 19.-
Gemüsetatar mit Sauerrahm und Brioche	CHF 19.-
Tagessuppe	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli und Kräutern	CHF 11.50
Mostsuppe mit Trockenfleisch und Dörrbirnen	CHF 12.-
Gerstensuppe mit Speck- und Gemüsewürfeln	CHF 12.-
Geschmorter Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 32.-
Hackbraten mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse aus dem Ofen	CHF 32.-
Pastetli mit Brätchügeli, Kalbfleisch, Biopilzen und Gemüse	CHF 35.-
Nierstück vom Schwein mit Senfjus, Kartoffelstock und Gemüse	CHF 36.-
Geschmortes Rindsragout mit Pilzen, Speck und Zwiebeln, Linthmais Polenta und Gemüse	CHF 36.-
Hacktäschli vom Schwein mit Kräuterjus, Linthmais Polenta und Gemüse	CHF 32.-
Balchen aus dem Vierwaldstättersee mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 39.-
Kalbsfrikassee Nidwaldner Art mit Birnen und Nüssen mit Sellerie-Kartoffelstock und Gemüse	CHF 45.-
Kalbsschulterbraten mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli und Gemüse	CHF 47.-
Entrecôte vom Rind am Stück gebraten mit Kräuterpesto, Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 68.-
Alpsbrinzcrème mit Gemüse aus dem Ofen und Bratkartoffeln	CHF 29.50
Frittata mit Bio-Eier, Kartoffel Gemüse Sauerrahm und Stanser Geiss-Pfefferrugeli	CHF 29.-
Zwei pochierte Bio-Eier mit Pesto, Kartoffelstock und Gemüse	CHF 31.-
Sautierte und frittierte Bio Pilz Variation mit Linthmais Polenta und geschmortem Gemüse	CHF 34.-
Tessiner Loto Risotto mit Gemüsewürfel, Stanser Fladen und frittierten Pilzen	CHF 34.50
Lebkuchen mit geschlagener Nidle	CHF 10.50
Quarkköppli mit Kompott	CHF 11.-
Schokoladenmouse mit 65% Felchlinchokolade	CHF 12.50
Schlorzifladen mit zwei verschieden alten Alpsbrinz	CHF 13.50
Saisonale Früchtewähe mit Vanilleglace	CHF 13.50
Gebrannte Crème mit Haselnüssen und geschlagener Nidle	CHF 11.50
Dessertteller	
Zwei verschieden Süssspeisen und ein Kuchen auf einem Teller angerichtet	CHF 18.50



Menuvorschläge für festliche Anlässe

Tavolata mit serviertem Hauptgang und Dessertbuffet

Vorspeisentavolata

Gemüsetatar mit Kräuterdip und Blinis mit Rauchfisch auf dem Teller angerichtet
Salat von unseren Bauern auf dem Tisch zum Teilen

Pilzessenz mit Flädli in der Kaffeetasche serviert

oder

Gemüsetatar und Randencreme mit Geissfrischkäse (oder Kuhfrischkäse) auf dem Teller angerichtet
Salat von unseren Bauern und kalter Kalbsbraten mit Vinaigrette auf dem Tisch zum teilen

Hauptgang

Am Stück gebratenes Entrecôte vom Unterwaldner Rind mit Rosmarinjus
Hausgemachte Spätzli und Ofengemüse mit Alpsbrinzcreme auf dem Tisch zum Teilen

oder

Kalbsnierstück mit Kalbsjus und Kartoffelgratin
Ofengemüse mit Alpsbrinzcreme auf dem Tisch zum Teilen

oder

Brasato (im Rotwein geschmorte Rindsbraten) mit Kräuterkartoffelstampf

oder

Tessiner Loto Risotto mit Gemüse, Stanser Fladen und frittierten Pilzen
Ofengemüse mit Alpsbrinzcreme auf dem Tisch zum Teilen

Dessertbuffet (ab 40 Personen)

Schoggimousse, Kaffeehaselnusskuchen, mini Crèmeschnitten, drei hausgemachte Glaces im Weckglas,
frische regionale Früchte und Beeren
Käseauswahl mit vier regionalen Käsesorten, dazu Schlorzifladen

mit Kalbsnierstück und Entrecôte
mit Brasato
mit vegetarischem Hauptgang

CHF 95.-
CHF 85.-
CHF 85.-

bis 30 Personen wird das Dessertbuffet als Desserttavolata als Tellerservice pro Person serviert.