



# WELCOME | BIENVENUE

As the largest, family run hotel in Nidwalden - 6 km away from the "Rütli" (the historic founding place of the Swiss Confederation) - we naturally feel obliged to the region of Central Switzerland. So wherever possible, we rely on our regional quality products. Experience the variety of local products with us.

That is "a rest in the heart of Switzerland" high above Lake Lucerne. Nice, you are here with us and "ä Guetä"!

*En tant que plus grand hôtel de Nidwald - à 6 km du "Rütli", le lieu historique fondateur de la Confédération suisse- nous nous sentons naturellement obligés de la région de la Suisse centrale. Dans la mesure du possible, nous nous appuyons sur nos produits régionaux de qualité. Découvrez la variété des produits locaux avec nous.*

*C'est "faire une pause au cœur de la Suisse" au-dessus du lac des Quatre-Cantons. Bien, vous êtes avec nous et «ä Guetä»!*

Remo Stübi  
Hoteliers & Hosts

Ask our restaurant team for our daily recommendations.  
*Demandez à notre équipe de restauration notre recommandation du jour.*

## APÉRITIF

Balance family house champagne

The Carte d'Or offers an extraordinary wealth of flavours: stone fruit such as white peach, a spicy, powerful and complex taste and a characteristic note of quince jelly.



*Champagne maison familiale Balance*

*La Carte d'Or offre une extraordinaire richesse de saveurs: fruits à noyau comme la pêche blanche, un goût épicé, puissant et complexe et une note caractéristique de gelée de coing*

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie our noble, fine-pearly house champagne <i>Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Familie notre champagne maison noble et nacré</i>	1 dl	14.5
—		
Prosecco De Simoni, DOC Treviso, extra dry —	1 dl	9
Our house apéritif   let yourself be surprised <i>Apéritif maison   laissez-vous surprendre</i> Alcoholic cocktail Non-alcoholic cocktail		
Cocktail   <i>avec alcohol</i>	1 dl	10.5
Mocktail   <i>sans alcohol</i>	1 dl	9.5







## APPETIZERS | ENTRÉES

Lettuce   sprouts   	12
<i>Salade verte   pousses</i>	
—	
Mixed salad 	14
<i>Salade mêlée</i>	
—	
Green- and white asparagus salad   vinaigrette   smoked salmon	15.5
<i>Salade d'asperges vertes et blanches   vinaigrette   saumon fumé</i>	
—	
Fried green asparagus   rocket salad   balsamic vinegar   strawberries  	14.5
<i>Asperges vertes sautées   roquette   vinaigre balsamique   fraises</i>	
—	
Beefsteak Tatar   garlic bread	starter   entrée 22
<i>Beefsteak tatar   pain à l'ail</i>	main dish   plat principal 35
—	
Homemade whitefish crispy biscuits served in a basket   tartare sauce	24
<i>Filets de féra frits maison dans une corbeille   sauce tartare</i>	

## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

Italian    | French   | House dressing   

## SOUPS | POTAGES

Soup of the day   recommended by the head-chef	10.5
<i>Potage du jour   recommandé par le chef de cuisine</i>	
—	
Asparagus soup   strawberry Tatar  	12.5
<i>Potage aux asperges   tatar de frais</i>	
—	
Vegan green onion soup     wild garlic oil	12.5
<i>Potage aux oignons blanc végétalien   huile d'ail sauvage</i>	

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## VEGAN & VEGETARIAN | VÉGÉTALIEN & VÉGÉTARIEN

Wild garlic risotto with asparagus 🌿   ricotta cheese balls <i>Risotto aux asperges   boules de ricotta</i> —	27
Vegan oat beetroot burger 🌿🥬   sweet potato french fries   guacamole <i>Burger végétalien à l'avoine et à la betteraves rouge   frites de patate douce   guacamole</i> —	33
Niederbauen alpine cheese ravioli from Casa Farinato 🌿🥬 sun-dried tomatoes   creamy wild herb sauce <i>Raviolis au fromage alpin Niederbauen de Casa Farinato</i> <i>tomates séchées   sauce crémée aux herbes sauvages</i>	27

## FITNESS PLATE | ASSIETTE MINCEUR AVEC SALADES FRAÎCHES

Assorted salads with French, Italian or our house dressing  
*Salades assorties, sauce française, italienne ou sauce à la maison*

Beef tenderloin medallion from the region 🍷   Café de Paris butter <i>Médailon de filet de bœuf de la région 🍷   beurre Café de Paris</i> —	54
Swiss chicken breast rolled in fresh herbs 🍷   Café de Paris butter <i>Poitrine de poulet suisse roulée dans des herbes fraîches 🍷   beurre Café de Paris</i> —	32
Crumbed escalope   pork loin <i>Escalope panée   filet de porc de Nidwalden</i> —	32
Ämmätter Cordon bleu 'our classic' spicy mountain cheese „Buochserhorn“   smoked bacon <i>Ämmätter Cordon Bleu „notre classique“</i> <i>fromage d'alpage „Buochserhorn“   lard fumé</i>	37.5





## SALAD DRESSINGS | LES SAUCES DE SALADES

Italian 🌿🥬🥒 | French 🌿🍷 | House dressing 🌿🥬🥒

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## MEAT CLASSICS | CLASSIQUES DE VIANDE

Beef tenderloin medallion from the region    with a port wine sauce <i>Médaille de filet de bœuf de la région   jus au porto</i>	54
—	
Swiss chicken breast rolled in fresh herbs    tomato sugo <i>Poitrine de poulet suisse roulée dans des herbes fraîches   pulpe de tomates</i>	32
—	
Veal escalope with asparagus   morel sauce <i>Escalope de veau aux asperges   sauce aux morilles</i>	52
—	
Nidwalden pork escalope   creamy herbal sauce    <i>Escalope de porc à la Nidwaldoise   crème aux fines herbes</i>	32
—	
Sliced veal Nidwalden style    creamy sauce   „Chrütterschnaps“   mushrooms   apple pieces   walnuts <i>Emincé de veau à la Nidwaldoise sauce crème   „Chrütterschnaps“   champignons   morceaux de pommes   noix</i>	41.5
—	
Ämmätter Cordon bleu 'our classic' <i>Ämmätter Cordon Bleu „notre classique“</i>	37.5

## HOT STONE | PIERRE CHAUDE

The hot stone is served with a side dish of your choice, spicy cocktail sauce, garlic sauce and Café de Paris. Sauce also available vegan.

*La pierre chaude est servie avec une garniture au choix, une sauce cocktail piquante, une sauce à l'ail et du café de Paris. Les sauces sont disponibles en version végétalienne*

Beef tenderloin from the region ca. 200g <i>Filet de bœuf de la région ca. 200g</i>	58
—	
Beef entrecôte from the region ca. 250g <i>Entrecôte de bœuf de la région ca. 250g</i>	48
—	
Veal steak from the region ca. 250g <i>Steak de veau de la région ca. 250g</i>	48
—	
Pork steak from Nidwalden ca. 250g <i>Steak de porc de Nidwald ca. 250g</i>	34
—	
Vegan sausage ca. 120g with vegetables <i>Saucisse végétalienne ca. 120g aux légumes</i>	26



## SIDE DISHES | GARNITURE

wild basmati rice | french fries | risotto | hash browns | Farinatos fresh pasta  
vegetable bouquet | asparagus  
*riz basmati | pommes frites | risotto | galettes Rösti | Farinatos pâtes fraîches  
bouquet de légumes | asperges*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## FROM THE LAKE AND SEA | DU LAC ET DE LA MER

- Emmetten plate  38.5  
This dish was created with a lot of passion and puts the Camino de Santiago and the flag of Emmetten on your plate.  
fried deep water scallops | wild basmati rice | raspberry-passion fruit butter  
*Assiette Emmetten*  
*Ce plat est créé avec beaucoup de passion et réuni le chemin de Saint-Jaques et les armoiries d'Emmetten dans votre assiette*  
*moules à chameau (de la famille de Coquille Saint-Jacques) sautées | riz basmati sauvage*  
*beurre de framboise et fruits de la passion*
- 
- Fried king prawns  | wild basmati rice | asparagus | wild garlic sauce 39  
*Crevettes géantes frites | riz basmati | asperges | sauce à l'ail sauvage*
- 
- Homemade whitefish crispy biscuits 34.5  
served in a basket | tartare sauce | french fries  
*Filets de féra frits maison*  
*dans une corbeille | sauce tartare | pommes frites*

## HOMEMADE DESSERTS | DESSERTS MAISON

- Homemade warm apple tart | fresh fruits 11.5  
*Tartelette aux pommes chaude maison | fruits frais*
- 
- Coupe Romanov 14.5  
vanilla and strawberry ice cream | fresh strawberries | whipped cream  
*Coupe Romanoff*  
*glace à la vanille et aux fraises | fraises fraîches | crème chantilly*
- 
- Portion of marinated strawberries | pepper | whipped cream 9.5  
*Portion de fraises marinées | poivre | crème chantilly*
- 
- Coupe Heidi | vanilla ice cream | hot blueberries 12.5  
*Coupe Heidi | glace à vanille | myrtilles chaudes*
- 
- American chocolate cheesecake | figs 11.5  
*Tarte au fromage blanc et chocolat | figues*
- 
- Caramel flan | with fresh fruits 10.5  
*Flan au caramel | fruits frais*
- 
- Seeblick cheese plate 14.5  
a selection of regional cheese - as chosen by Heidi from Chäs Käslin Beckenried  
*Assiette de fromage Seeblick*  
*une sélection de fromage de la région choisi par Heidi from Chäs Käslin Beckenried*

## ICE CREAM? | GLACE?

Ask our restaurant team for the ice cream menu.  
*Demandez à notre équipe de restauration la carte de coupe.*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



## OUR REGIONAL PARTNERS | NOS PARTENAIRES RÉGIONAUX

As a member of "Natürlich Nidwalden", we have great interest in local products and services. Wherever possible, we look for local products from Nidwalden, which are often only available directly from the farm.

*En tant que membre de "Nidwalden, bien sûr", nous sommes très intéressés par les produits et services locaux. Dans la mesure du possible, nous recherchons des produits locaux de Nidwald, qui ne sont souvent disponibles que directement à la ferme.*

### Metzgerei Stalder Ennetbürgen

The constant meat quality from Roman is well known and is very often strongly recommended by our guests.

*La qualité constante de la viande de Roman est bien connue et est très souvent soulignée par les clients.*

—

### Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen

A family business in the fourth generation, small enough to be considered a regional business, but big enough to supply us flexibly, reliably and competently.

*C'est une entreprise familiale de quatrième génération, suffisamment petite pour être considérée comme une entreprise régionale, mais assez grande pour nous fournir de manière flexible, fiable et compétente.*

—

### Forellenzucht Ennetmoos

Char, mackerel and trout, both fresh and smoked, always a pleasure!

*Omble chevalier, maquereau et truite, frais et fumés, toujours un plaisir*

—

### Casa Farinato Emmetten

Giuseppe Farinato has been honoured as pasta ambassador by the National Pasta Museum in Rome- our pasta is directly from the master.

*Giuseppe Farinato a été honoré en tant qu'ambassadeur des pâtes par le Musée national des pâtes à Rome - nos pâtes directement du maître*

—

### Chäs Käslin Beckenried

For Heidi and Hans Käslin the name is also associated with a passion - for us it means the best of Nidwaldner cheese

*Pour Heidi et Hans Käslin, le nom est également associé à une passion - pour nous, cela signifie le meilleur du fromage Nidwald*

—

### Alpkäserei Bleiki Niederrickenbach

Paul and Agnes Barmettler make the best fondue in Nidwalden, so that's the only one that we can consider.

*Paul et Agnes Barmettler font la meilleure fondue de Nidwalden, c'est donc que nous pouvons considérer*

—

### Flühler's Farm

Lucia und Walter Flühler-Mathis run their farm "Flühler's Farm" in Oberdorf with a lot of passion and innovation. We buy eggs and cider directly from the farm.

*C'est avec beaucoup de passion et d'innovation que Lucia et Walter Flühler-Mathis dirigent la ferme «Flühler's Farm» à Oberdorf. Nous achetons les œufs et le cidre doux directement à la ferme.*

Our prices include the statutory VAT / Nos prix incluent la TVA



Calf | *Veau*

Beef | *Bœuf*

Pork | *Porc*

Chicken | *Poulet*

Salmon | *Saumon*

Whitefish | *Poisson blanc*

Perch | *Perch*

King prawns | *Crevettes royales*

Deep water Scallops | *Moules de haute mer*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Switzerland | *Suisse*

Ukraine | *Ukraine*

Vietnam | *Vietnam*

United States | *Etats-Unis*

## **ALLERGEN ADVICE | CONSEILS ALLERGÈNES**

If you would like information about the ingredients in our dishes due to certain intolerances, ask our restaurant team. If necessary, we can of course also ask our chef for answers to your questions.

*Si vous souhaitez des informations sur les ingrédients de nos plats en raison d'intolérances et d'intolérances à la santé, demandez à notre équipe de restauration. Si nécessaire, nous pouvons bien entendu également demander à notre chef des réponses à vos questions.*

Our prices include the statutory VAT / *Nos prix incluent la TVA*

 vegetarian | *végétarien*  vegan | *végétalien*  lactose-free | *sans lactose*  gluten-free | *sans gluten*