

Bankett Wintermenü

Vorspeisen

✓ Blattsalat mit Brotroutons	7.50
✓ Bunter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen	9.50
✓ Gemischter Salat	11.50
✓ Käse-Zwiebelkuchen mit Salatbouquet	14.00
▪ Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotwürfeli	12.50
▪ Wintersalat mit geräucherter Entenbrust und Randenstroh	15.00
▪ Dreifarbiger Linsensalat mit Hirschtrockenfleisch	13.00
▪ Lachstatar mit Gemüse-Carpaccio, Toast und Butter	17.50

Suppen

✓ Stanserfladen-Cremesuppe mit Kümmelpaillette	10.50
✓ Apfel-Selleriecremesuppe	9.50
✓ Tomaten-Mangosuppe	9.50
▪ Rindsbouillon mit Einlage nach Wunsch: Flädli, Fideli, Gemüsestreifen, Backerbsen oder Eierstich	8.50
▪ Linsensuppe mit Nidwaldner Trockenfleisch	11.00
▪ Fischcremesuppe mit Lachsklösschen	11.00

✓ *vegetarische Gerichte*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Hauptgänge

✓ Kichererbsen-Gemüseragout mit Risotto	26.00
✓ Auberginen-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce	29.00
▪ Riz-Casimir mit Fuchtegarnitur mit Pouletfleisch	29.00
mit Kalbfleisch	36.00
▪ Gebratene Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet und gratinieren Bouillonkartoffeln	30.00
▪ Glasierter Schweinshalsbraten mit Calvadossauce, Gemüse nach Wahl und Griess-Gnocchi	30.00
▪ Niedergegarter Schweinsnierstück-Braten mit Champignonrahmsauce, Broccoli, Karotten und Butternudeln	32.00
▪ Suure Mockä mit grünen Bohnen, Vichy-Karotten und Kartoffel-Selleriestock	34.00
▪ Saltimbocca alla Romana mit gedämpften Tomaten, gefüllten Zucchini und Safranrisotto	39.00
▪ Rosa gebratene Entenbrust mit Himbeersauce, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	40.00
▪ Luzerner Chügelipastetli, Erbsen, Karotten und Reis	29.00
▪ Lammgigot nach provenzalischer Art mit grünen Bohnen, glasieren Karotten und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	36.00
▪ Gebratenes Forellenfilet auf Kräuterrahmsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	34.00
▪ Felchenroulade mit Safransauce, Broccoli, gebratenem Fenchel und gemischtem Reis	32.00
▪ Beilagen-Nachservice	+5.00

✓ *vegetarische Gerichte*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Desserts

✓ Gebrannte Creme	11.00
✓ Zimtmousse mit marinierten Dörripflaumen	12.00
✓ Frischer Fruchtsalat	12.00
✓ Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	13.50
✓ Sorbetteller	13.50
✓ Orangensalat mit Datteln, gerösteten Pinienkernen und Orangensorbet	12.50
✓ Schokoladen-Ingwerparfait mit Kumquatragout	12.00
✓ Crêpes gefüllt mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleglace	14.00
✓ Dessert-Sinfonie „Nägeligasse“	16.50

✓ *vegetarische Gerichte*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.