

Menüvorschläge



Lieber „Laele“-Gast

Es freut uns, dass Sie sich für unsere Menüvorschläge interessieren, die für **Bankette ab 12 Personen bestimmt sind (pro Menü mind. 12 Personen)**
Für kleinere Bankette empfehlen wir Ihnen gerne, direkt von unserer „à la carte“ Speisekarte auszuwählen.

Unser Speiseangebot ist auf die Verwertung eines ganzen Tieres ausgerichtet.
Wir beziehen unsere Fleischprodukte vorwiegend vom eigenen Hof und den Bauern aus der Region.

So unterstützen wir eine grosse Wertschöpfung aus der Umgebung.
Kontrolliert und verarbeitet wird es in der Metzgerei Isenegger in Root.
Ergänzend beziehen wir das Fleisch aus Ihrer Gegend.

Die Forellen kommen aus der Zucht Bühler Walter, Schwarzenberg.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen

Familie Christoph & Marlène Keiser-Waser, 6013 Eigenthal
Telefon 041 497 26 25, wirt@unterlauen.ch
Montag + Dienstag Ruhetag

Aperitifs und würzige Häppchen

Alle Gerichte ab 12 Personen

Frischer Süssmost vom Stanser Boden mit Alpkäsemöckli und Bauernbrot		Fr.12.00
Früchte Bowle mit frischen , saisonalen Früchten , mit oder ohne Alkohol		Fr. 9.00
Traditionell Türs, Alpkäse, Essiggemüse und Bauernbrot		Fr.14.00
Blätterteigtätschli Hausgemacht, gefüllt mit Käse und Schinken		Fr. 3.50
Ab 15 Personen Glühwein im Wald oder Feuergrube Bei einem romantischem Feuer ein kurze Pause		Fr. 9.50
Speckzopf ab 1kg	100g	Fr. 3.50
Chips & Nüssli		Fr. 2.50
Gemüsetipp	100g	Fr. 4.00

Suppen, Vorspeisen und kalte Imbisse

Alle Gerichte ab 12 Personen

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Tagessuppe	Fr. 8.50
Gemüsesuppe nach Saison	Fr. 9.50
Weisstannenschaumsuppe mit gebratenen Pilzen	Fr. 11.50
Alpkäsesuppe mit Trockenwurstredäli	Fr. 11.50
Milchsuppe & Blattsalat auf dem Holzbrett	Fr. 18.50
Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Blattsalat mit gehobeltem Alpkäse	Fr. 12.00
Gemischter Salat	Fr. 12.00
Lauelenwaldbrättli	Fr. 24.00
Speck, Schinken, Türs, Käse & Trockenwurst	
Chäs und Anketeller	Fr. 23.00
Sprinz, lokaler Alpkäse, getrocknete Birnen, Nüsse und Anketöpfli	
Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum und Blattsalatstrauss	Fr. 19.00

Tellergerichte

Alle Gerichte ab 12 Personen

Äplermagronen nach Grossmutter's Art mit hausgemachtem Apfelmus und Käse aus der Region	Fr. 23.00
Holzerkotelette garniert Schweinskotelette gefüllt mit Kräuterbrät Röstikroketten und glasierte Rüepli	Fr. 37.00
Schweinssteak Apfelbaum Grilliertes Schweinssteak mit einer Apfelsauce Polentakugeln und Broccolirose	Fr. 33.00
Piccata Schweins schnitzel im Ei und Alpkäse gebraten mit Tomatensauce und Kernser Spaghetti	Fr. 29.50
Nidwaldner Stunggis Kuhvoressen, Speck, Kartoffeln und Gemüse Eintopfgericht in der Schüssel zum selber schöpfen	Fr. 26.50
Obwaldner Ofätori Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse überbacken Ofengericht in der Form zum selber schöpfen	Fr. 18.50
Kuhsteak Rosa gebraten mit Kräuterbutter Hausgemachte Maiskroketten und Gemüsestrauss	Fr. 40.00
Mistkratzerli Kleines Poulet im Ofen gebraten mit Rosmarin Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce	Fr. 28.00
Forellenfilet von Schwarzenberg Gebraten mit Nussbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 38.00

Menüs

Alle Menüs ab 12 Personen

Chnächte-Ässe

Gemischter Saisonsalat

Älplermagronen nach Grossmutter's Art
mit hausgemachtem Apfelmus

Fr. 34.00

Bärgheiwer-Chilbi

Frische Gemüsesuppe
mit geriebenem Alpkäse

Schinken im Brotteig ab 15 Personen
mit Saison Salaten

Sorbet nach Saison mit Rahm

Fr. 49.00

Holzerfäscht-Ässe

Weisstannenschaumsuppe
mit gebratenen Pilzen

Geschlagenes Kuhfleisch
an einer kräftigen Rotweinsauce
Schmelzkartoffeln
Gemüse am Holzspiess

Waldbeerenmousse mit Nidle

Fr. 52.00

Älplerfäscht-Ässe

Alpkäsesuppe mit Trockenwurstredäli

Bergheubraten vom Schwein
mit Rotwein-Pfefferjus
Polentakugeln

Gemüsekorb von Alpengarten

Gebrannte Creme im Einmachglas

Fr.53.00

Buiräznacht

Grüner Blattsalat mit Brotwürfeln

Schweinsschulterbraten mit Schwarte

Kräuterjus

Röstikroketten und Saisongemüse

Milchrahmglace mit Früchten

Fr.43.00

Schäfer-Mähti

Ankeschäfli mit frischem Bauernbrot

Bouillon mit Eierstich

Blattsalat mit rezentem Schafkäse

Im Ofen gebratener Lamm Gigot
mit Knoblauch und Kräutern im Bergheu

Kartoffelgratin

Gedünstete grüne Bohnen

Zimt Parfait
mit lauwarmen Rotweinzwetschgen

Fr. 71.00

Burdi-Dunggete

Bunter Blattsalat mit Speck

Käsefondue

mit Brotwürfel, verschieden Früchten
und Gemüse

Fr. 39.00

Nidwaldner Landratsherren Znacht

Schlüsselbrot mit Ziegentrockenwurst

Rauchforelle mit Meerrettichschaum
und süss-sauren Randen

Chriesibrägel

Schweins- und Kuhfilet auf den Punkt politisierte
Gemüsepartei vom Stanserboden
Bratkartoffeln mit Körnersenf

Saison Sorbet

Fr. 82.00

Jäger-Aser

Waldpilzcremesuppe mit Speckcornet

Fleischvogel mit Preiselbeersauce

Butterspätzli und Gemüse

Waldhonig Parfait

mit gebrannten Baumüssen

Fr. 49.50

Thal-Mähti

Milchsuppe & Blattsalat

auf dem Holzbrett

Kuhhackbraten

mit Alpkäsehörnli & Zwiebelschweize

Gemüseallerlei

Eierkirschmousse für den Thalabschluss

Fr. 56.00

Älperhochzeitsmenü

Dem sehr geehrten Brautpaar
machen wir gerne ein Spezielles Angebot ab 50 Personen!

Alpkäse und Hobelfleisch mit frischem Bauernbrot
und Süssmost vom Stanser Boden

Hühnerbouillon mit Flädli

Bunter Blattsalat mit Eiwürfel

Gespickter Kuhbraten
an einer kräftigen Rotweinsauce
Schmelzkartoffeln
Gemüse am Holzspiess

Dessertteller Älper Art

Kaffee, Likör, Mineral, Bier usw.
Weiss- und Rotwein nach Vorauswahl von der Weintafel
(max. Flaschenpreis Fr.50.00)
Verlängerungen bis 01:30 Uhr

Pauschal für Sie pro Person

Fr. 130.00

Alle Preise sind inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer
(Preisänderungen vorbehalten)

Haben sie ein bisschen Hunger bekommen?

Selbstverständlich können Gerichte ersetzt oder eingefügt werden. Gerne stellen wir auch eine Speisefolge zusammen, welche Ihren Vorstellungen, Wünschen und Ihrem Budget entspricht.

Wir werden Ihnen selbstverständlich einen schönen, alpwirtschaftlich gedeckten Tisch vorbereiten. Wenn Sie eigene Tischdekorationen oder Blumen haben, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Allgemeine Bedingungen

Bankettbesprechung: Gerne nehmen wir uns Zeit mit Ihnen Ihren Anlass zu besprechen und Sie bei der Planung zu unterstützen. Da wir zeitlich oft eingeschränkt sind, ist es unerlässlich für eine Bankettbesprechung einen Termin zu vereinbaren.

Gästezahl: Eine definitive Gästeanzahl muss bis spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Diese angegebene Anzahl Menüs werden am Anlass verrechnet auch wenn nicht alle angemeldeten Personen erscheinen.

Offerte: Detaillierte Offerten machen wir gerne bei einer Persönlichen Besprechung oder per Mail

Öffnungszeiten: Mittwoch - Samstag von 09:00 - 23:00 Uhr
Warme Küche 11:00 - 20:30 Uhr

Sonntag von 09:00 - 20:00 Uhr
Warme Küche 11:00 - 17:30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag
Grössere Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Verlängerungen: Mittwoch - Samstag bis 01:30 Uhr
Fr. 200.00 ab 30 Personen

Mit NATüRLICH SCHEENEN Grüssen Familie Christoph & Marlène Keiser-Waser und die Mitarbeiter