

# 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](mailto:wirt@unterlauen.ch)

Montag + Dienstag Ruhetag

# Aperitifs und würzige Häppchen

Alle Gerichte ab 12 Personen

<b>Frischer Süssmost vom Stanser Boden</b> mit Alpkäsemöckli und Bauernbrot		Fr.13.00
<b>Früchte Bowle</b> mit frischen , saisonalen Früchten , mit oder ohne Alkohol		Fr.10.00
<b>Traditionell</b> Türs, Alpkäse, Essiggemüse und Bauernbrot		Fr.15.00
<b>Blätterteigtätschli</b> Hausgemacht, gefüllt mit Käse und Schinken		Fr. 3.80
<b>Ab 15 Personen Glühwein im Wald oder Feuergrube</b> Bei einem romantischem Feuer ein kurze Pause		Fr. 9.50
<b>Speckzopf ab 1kg</b>	100g	Fr. 3.70
<b>Chips &amp; Nüssli pro Pers.</b>		Fr. 2.50
<b>Gemüsetipp</b>	100g	Fr. 4.20

# 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. 13.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Lauelenwaldbrättli	Fr. 24.50
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

<b>Äplermagronen nach Grossmutter's Art</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Käse aus der Region	Fr. 23.00
<b>Holzerkotelette garniert</b> Schweinskotelette gefüllt mit Kräuterbrät Röstikroketten und glasierte Rüepli	Fr. 37.00
<b>Schweinssteak Apfelbaum</b> Grilliertes Schweinssteak mit einer Apfelsauce Polentakugeln und Broccolirose	Fr. 36.00
<b>Piccata</b> Schweins schnitzel im Ei und Alpkäse gebraten mit Tomatensauce und Kernser Spaghetti	Fr. 29.50
<b>Nidwaldner Stunggis</b> Kuhvoressen, Speck, Kartoffeln und Gemüse Eintopfgericht in der Schüssel zum selber schöpfen	Fr. 27.00
<b>Obwaldner Ofätori</b> Kartoffelstock mit Speck, Ei und Alpkäse überbacken Ofengericht in der Form zum selber schöpfen	Fr. 19.50
<b>Kuhsteak</b> Rosa gebraten mit Kräuterbutter Hausgemachte Maiskroketten und Gemüsestrauss	Fr. 42.00
<b>Mistkratzerli</b> Kleines Poulet im Ofen gebraten mit Rosmarin Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce	Fr. 29.00
<b>Forellenfilet von Schwarzenberg</b> Gebraten mit Nussbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 38.00

# Menüs

Alle Menüs ab 12 Personen

## Chnächte-Ässe

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Äplermagronen nach Grossmutter's Art  
mit hausgemachtem Apfelmus

Fr. 34.50

## Bärgheiw-er-Chilbi

Frische Gemüsesuppe  
mit geriebenem Alpkäse

\*\*\*

Schinken im Brotteig ab 15 Personen  
mit Saison Salaten

\*\*\*

Sorbet nach Saison mit Rahm

Fr. 55.00

## **Holzerfäscht-Ässe**

Weisstannenschaumsuppe  
mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Geschlagenes Kuhfleisch  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
Schmelzkartoffeln  
Gemüse am Holzspiess

\*\*\*

Waldbeerenmousse mit Nidle

Fr. 56.00

## **Älplerfäscht-Ässe**

Alpkäsesuppe mit Trockenwurstredäli

\*\*\*

Bergheubraten vom Schwein  
mit Rotwein-Pfefferjus  
Polentakugeln

Gemüsekorb von Alpengarten

\*\*\*

Gebrannte Creme im Einmachglas

Fr.58.00

## **Buiräznacht**

Grüner Blattsalat mit Brotwürfeln

\*\*\*

Schweinsschulterbraten mit Schwarte

Kräuterjus

Röstikroketten und Saisongemüse

\*\*\*

Milchrahmglace mit Früchten

Fr.45.00

## **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. 75.00

## **Burdi-Dunggete**

Bunter Blattsalat mit Speck

\*\*\*

Käsefondue

mit Brotwürfel, verschieden Früchten  
und Gemüse

Fr. 39.50

## **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. 85.00

## **Jäger-Aser**

Waldpilzcremesuppe mit Speckcornet

\*\*\*

Fleischvogel mit Preiselbeersauce

Butterspätzli und Gemüse

\*\*\*

Waldhonig Parfait

mit gebrannten Baumnüssen

Fr. 50.00

## **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. 140.00

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