



# Alpenrestaurant Wirzweli

„unsere Menu Vorschläge  
nach Ihrem Wunsch“



### ...hexlich willkommen bei uns!

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unser Haus und unsere Küche interessieren. Die Menüs können nach Belieben aus den verschiedenen Sparten (Vorspeisen / Tellergerichte / Desserts) zusammengestellt werden.

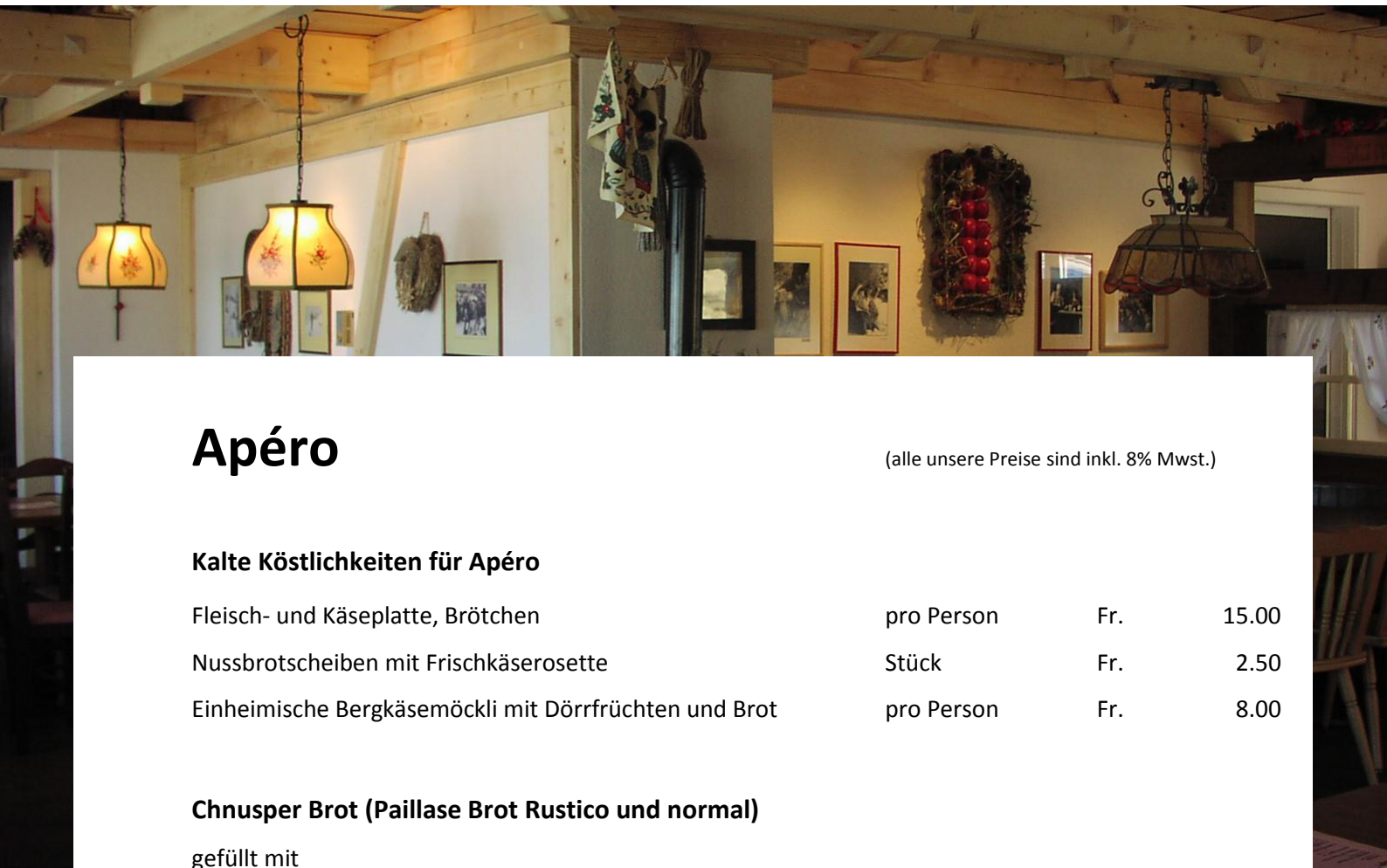
Gerne zaubert Ihnen das Alpenrestaurant-Team IHR persönlicher Menüwunsch oder Menü-Vorstellung für Ihren Anlass zusammen. Nehmen Sie doch unverbindlich mit uns Kontakt auf.

Im Alpenrestaurant Wirzweli stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

<b>Restaurant für</b>	<b>40 Personen</b>	<b>im Landhausstil</b>
<b>Panorama Saal für</b>	<b>80 Personen</b>	
<b>Gartenwirtschaft für</b>	<b>120 Personen</b>	

Im Weiteren sind für uns folgende Punkte für die Durchführung eines Anlasses von grosser Wichtigkeit.

- **Die Angebote sind gültig ab 10 Personen.** Bei Gruppenbuchungen essen Kinder bis 6 Jahre gratis mit. Wir bitten Sie, sich auf ein maximal zwei Hauptmenü (1x Fleisch / 1x Vegi) zu beschränken.
- **Genauere Personenzahl** (bitte mind. 1-2 Tage vor Beginn des Anlasses, ansonsten erlauben wir uns, Ihnen 50 % der bestellten und nicht bezogenen Menus in Rechnung zu stellen)
- **Art des Anlasses** (Wir empfehlen uns für Familienfeste, Vereinsnäusse, Firmenausflüge, Seminare, Hochzeiten, Taufen oder einfach so, man soll die Feste feiern wie sie fallen.)
- **Beginn, Ablauf und Ende des Anlasses;** gerne stellen wir für sie das gesamte Programm mit Zeitplan zusammen.
- **Ihr Budget**
- **Dekorationen** (Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Hausgärtner die Blumendekoration, verrechnet werden diese zum Selbstkostenpreis)
- **Unser TIP:** Buchen sie Ihr Erlebnispaket zusammen mit der Luftseilbahn Wirzweli, der Sommerrodelbahn, einer fetzigen Hexenmeisterschaft oder im Winter mit Schneeschuhlaufen und Skifahren.
- ...Ihre zauberhafte Kontaktadresse  
Finden sie in der Fusszeile ☺



### Apéro

(alle unsere Preise sind inkl. 8% Mwst.)

#### Kalte Köstlichkeiten für Apéro

Fleisch- und Käseplatte, Brötchen	pro Person	Fr.	15.00
Nussbrotscheiben mit Frischkäserosette	Stück	Fr.	2.50
Einheimische Bergkäsemöckli mit Dörrfrüchten und Brot	pro Person	Fr.	8.00

#### Chnusper Brot (Paillase Brot Rustico und normal)

gefüllt mit

Schinken, Salami, Fleischkäse, Thonmousse oder Käse	pro Brot (400 gr.)	Fr.	22.00
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Roastbeef	pro Brot (400 gr.)	Fr.	28.00

Pommes Chips / Erdnüsse gesalzen	pro Person	Fr.	3.00
----------------------------------	------------	-----	------

#### Gemüse Apéro

Gemügestängeli (Sticks) mit vier Dip-Saucen (Cocktail, Tartar, Knoblauch, Curry)	pro Person	Fr.	6.00
---	------------	-----	------

#### Warme Apérohäppchen

Blätterteiggebäck, Schinken, Käse, Pizza	pro Person	Fr.	9.50
Pouletflügeli mit zwei Saucen (Cocktail, Curry)	pro Person	Fr.	10.50





## Vorspeisen kalt und warm

### Warme Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr.	7.50
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	7.50
Zucchetti-Currycrèmesuppe	Fr.	7.50
Waldpilzcrèmesuppe	Fr.	7.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	Fr.	7.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Gemüse Juliennes	Fr.	6.50

### Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Salatstrauss (serviert mit Toast und Butter)	Fr.	16.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Salatstrauss (serviert mit Toast und Butter)	Fr.	17.50
Hauspastete mit Selleriesalat und Kräuter Sauerrahm	Fr.	15.00
Melonen Schiffli und Rohschinken (mit Sherry)	Fr.	15.50

### Warme Vorspeisen

Gebratene Felchenfilets mit Trockenreis und Riesling-Schaum	Fr.	17.50
Blätterteig-Pilzpastetli	Fr.	12.50

### Knackige Salate (mit hausgemachtem Dressing French oder Italienne)

grüner Blattsalatstrauss	Fr.	6.50
bunt gemischter Salat	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroutons und Ei	Fr.	12.50
Tomaten Mozzarella Türmchen mit Rucola und Basilikum	Fr.	11.00



## Hauptgänge

### Vom Geflügel

Poulet Geschnitzeltes an Currysauce im Butterreisring reich garniert mit Früchten	Fr.	19.50
Poulet Geschnitzeltes an Rahmsauce mit Butternüdeli und Gemüse garnitur (2 Saisongemüse)	Fr.	19.50

### Vom Schwein

Heisser Beinschinken dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Fr.	17.50
Blätterteig-Pastetli mit Brätchügeli dazu Erbsen, Rüebli und Pommes-Frites	Fr.	21.50
Riesen Cordon-Bleu (200 gr.) mit Schinken und Käse gefüllt zwei Marktgemüse dazu Kroketten oder Pommes-Frites	Fr.	24.50
Grosses Paniertes Schweinsschnitzel, Zitronengarnitur zwei Marktgemüse und Pommes-Frites	Fr.	21.00
Pilzrahmschnitzel mit Butternudeln, Frucht, Gemüsestrauß	Fr.	24.50
	vom Kalb	Fr. 32.00
Schweinssteak (200gr.) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten und zwei Marktgemüse	Fr.	26.00
Sonntagsbraten vom Schwein an Rosmarinsauce zwei Marktgemüse Kartoffelstock oder Pommes-Frites	Hals Nierstück	Fr. 23.00 Fr. 26.00
Schweinspiccata nach Mailänder Art dazu Spaghetti mit Tomatensauce und Gemüse garnitur	Fr.	24.50



„Nidwaldner Geschnetzeltes“ an Steinpilz-Rahmsauce  
mit Birne und Baumnüssen  
Stuidäbirdili (Bohnen im Speckmantel) Rüeбли und Butterrösti

	Fr.	28.50
vom Kalb	Fr.	36.50

„Bernerplatte“  
Speck, Rippli, Siedfleisch, Saussisson  
mit Senf und Merrettichschaum  
Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln

	Fr.	23.50
--	-----	-------

„Hexen Schmaus“  
paniertes Schweinekotelett (200 gr.) „Schloss Greyerz“  
Pommes-Frites und zwei Saisongemüse

	Fr.	24.50
--	-----	-------

„Schwedenbraten“ vom Hals „mit Pflaumen gespickt“  
Thymiansauce, dazu zwei Saisongemüse  
und Gold Knöpfli

	Fr.	25.50
--	-----	-------

### vom Rind

Rindsvoressen nach „Grossmutter's Art“, zwei Marktgemüse  
Kartoffelstock oder Polenta

	Fr.	26.50
--	-----	-------

Gespickter Rindsbraten im Bratenjus  
zwei Marktgemüse dazu  
Kartoffelstock

	Fr.	25.00
--	-----	-------

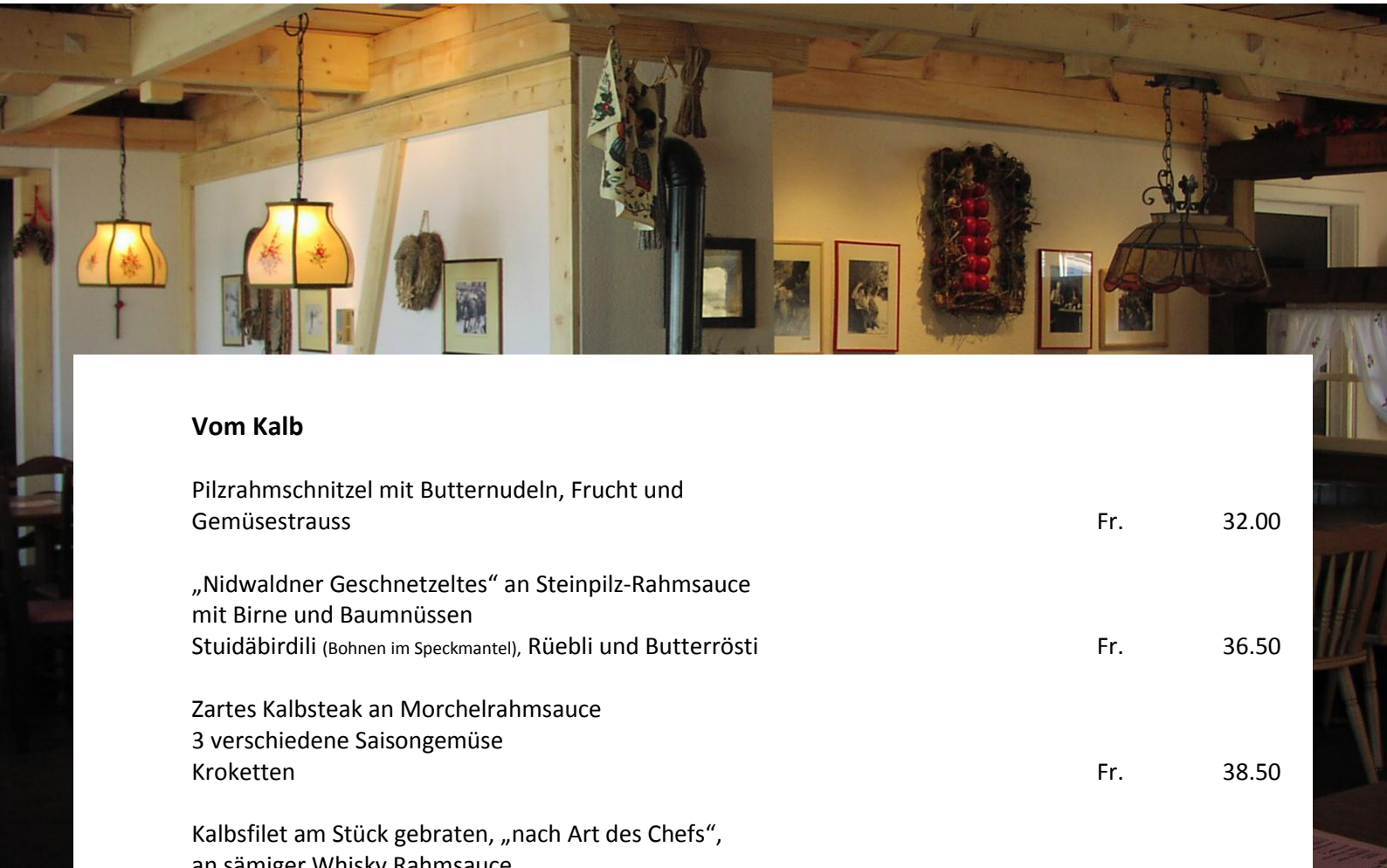
„les trois Filet“ (Filetsstücke vom Rind, Schwein und Kalb)  
an drei verschiedenen Saucen (Bérnaise, Steinpilz und Calvados)  
Kartoffelgratin, Kroketten, drei Marktgemüse  
(in zwei Gängen serviert)

	Fr.	62.50
--	-----	-------

Rindsentrecote „Roastbeef“ am Stück gebraten  
fein aufgeschnitten, dazu Sauce Bérnaise  
Rosmarinbratkartoffeln und drei Marktgemüse

	Fr.	36.50
--	-----	-------





### Vom Kalb

Pilzrahmschnitzel mit Butternudeln, Frucht und Gemüsestrass	Fr.	32.00
„Nidwaldner Geschnetzeltes“ an Steinpilz-Rahmsauce mit Birne und Baumnüssen Stuidäbirdili (Bohnen im Speckmantel), Rüeblli und Butterrösti	Fr.	36.50
Zartes Kalbsteak an Morchelrahmsauce 3 verschiedene Saisongemüse Kroketten	Fr.	38.50
Kalbsfilet am Stück gebraten, „nach Art des Chefs“, an sämiger Whisky Rahmsauce Bunter Gemüsestrass, als Beilage Bratkartoffeln	Fr.	45.50
Kalbskronenbraten mit Steinpilzsauce drei Marktgemüsen dazu Butterspätzli	Fr.	41.50

### Vegetarisch & Fisch

Nidwaldner Älplermagronen (Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Rahm) dazu hausgemachte Apfelschnitzli im Einmachglas	Fr.	18.50
Sämiges Weissweinrisotto mit Steinpilzen	Fr.	19.50
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüse an einer Pilzrahmsauce dazu Reis oder Pommes-Frites	Fr.	18.50
Mango Piccata - frische Mango Scheibe in einer knusprigen Käsemasse gebraten dazu Risotto mit Tomatenstückli	Fr.	20.50
Frische Felchenfilet (oder Egli/Forellen je nach Fang) an einer Weissweinsauce Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr.	23.50

## Tischgrill Spass

(erhältlich ab 10 Personen)

Bunt gemischter Saisonsalat (ab 20 Personen Salatbuffet)

\*\*\*

„Tischgrill à discretion“

Fleischsorten: Poulet, Schwein, Lamm, Rind, Schweins- und Kalbs und Schweins Chipolata, Hamburgerli

Käse: Raclette Käse

Beilagen: „Gschwellti“ (Kartoffeln), Polenta Schnitten, Gemüsespiessli

Süsse- und Saure Gurken, Silberzwiebeln, Früchte

Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar

Fr. 49.—







## Dessert

Diverse Sorbets (2 Kugeln) aus der aktuellen Dessertkarte (mit „Gügs“)	Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino parfümiert und Rahm	Fr.	5.50
	dazu 1 Kugel Eis	Fr. 8.50
Kleiner Coupe Dänemark	Fr.	7.50
Kleines Eiscafé mit Kirsch und Rahm	Fr.	8.00
„Zwätschge Lisi“ warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	Fr.	8.50
„Heisse Liebe“ warme Waldbeeren mit Vanille Eis, Eiercognac und Rahm	Fr.	8.50
„gebrannte Creme“, Süssmostcreme mit Rahm	Fr.	6.50
„kleiner Hexenhut“ Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung (warm) dazu Vanilleglace und Rahm	Fr.	8.50
„Verhexter Zauberteller“ verschiedene Dessertkreationen wie Blätterteiggebäck, Eis, Mousse, frische Früchte	Fr.	10.50

**...gerne dürfen sie natürlich aus unserer Dessertkarte auswählen!**

### Dessert Buffet (erhältlich ab 10 Personen)

zum selber Zusammenstellen	pro Komponente	Fr.	3.50
	mit 5 Komponenten	Fr.	14.00
	mit 12 Komponenten	Fr.	22.00

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtsalat</li> <li>• Schokoladenmousse</li> <li>• Früchtewähe</li> <li>• Blätterteiggebäck mit Vanillesauce</li> <li>• Tiramisu oder Früchtetiramisu</li> <li>• Gebrannte Crème</li> <li>• Früchtemousse</li> <li>• Süssmostcrème</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermicelle (Saisonal)</li> <li>• Caramelköppli</li> <li>• Meringue und Alpschlagrahm</li> <li>• Saisonfrüchte-Parfait</li> <li>• Fruchtglacé oder Sorbet</li> <li>• Frische Früchte</li> <li>• Käseplatte</li> </ul> |
|---|---|

# Buffets

## Buire Buffet

(erhältlich ab 20 Personen)

Suppenstation:

Bündner Gerstensuppe

Salatbuffet:

7 verschiedene Blatt- und Gemüsesalate  
dazu knusprige Brotauswahl

Kalte Platten:

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernspeck  
Aufschnitt, einheimischer Bergkäse

Warme Gerichte:

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
heisser Beinschinken  
Pouletbrust an Rahmsauce  
Gratin und Nudeln  
Äplermagronen mit Apfelschnitzen  
2 Saisongemüse

Dessert Buffet:

Meringue mit Nidle und Glace  
Gebrannte Crème, Süssmost Crème  
Frischer Fruchtsalat,  
Fruchtkuchen  
Schwarzwälder Schnitten

Erwachsene pro Person

Fr. 59.00

Kinder 6-12 Jahre

Fr. 29.00



### Wirzweli Buffet

(Erhältlich ab 20 Personen)

#### Vorspeisen Buffet :

kalte Fleischplatten mit Rauchfleisch, Rauchwurst  
Aufschnitt, Schinken  
drei einheimische Käsesorten  
geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
Hausterrine und Pastete mit Cumberland-Sauce  
Brotauswahl

#### Warmes Buffet:

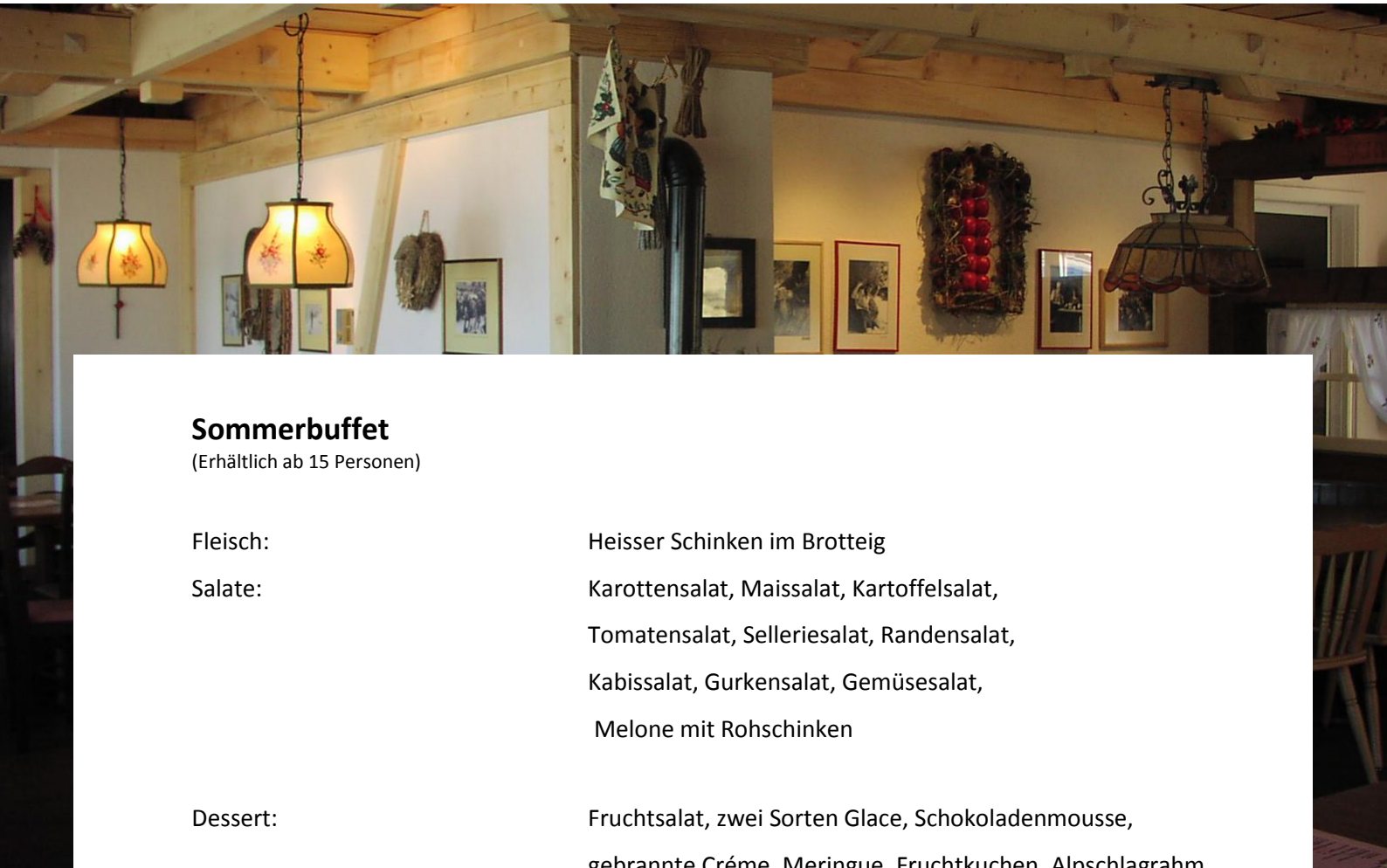
Schweinscaréebraten, Roastbeef  
Pouletbrust, Lammrückenfilet,  
Kartoffelgratin, Pommes-Frites, Knöpfli,  
Saisongemüse  
Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Jägersauce

#### Dessert Buffet:

Meringue mit Nidle und Glace  
Gebrannte Crème, Süssmost Crème  
Frischer Fruchtsalat,  
Fruchtkuchen  
Schwarzwälder Schnitten  
Schokoladenmousse,  
« Lizis » Beeren Tiramisu

Erwachsene pro Person	Fr.	75.50
Kinder 6-12 Jahre	Fr.	32.20





## Sommerbuffet

(Erhältlich ab 15 Personen)

Fleisch:	Heisser Schinken im Brotteig		
Salate:	Karottensalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Randensalat, Kabissalat, Gurkensalat, Gemüsesalat, Melone mit Rohschinken		
Dessert:	Fruchtsalat, zwei Sorten Glace, Schokoladenmousse, gebrannte Crème, Meringue, Fruchtkuchen, Alpschlagrahm		
Beilagen:	Folienkartoffeln mit Kräuterquarksauce, Pommes-Frites, Nudeln Chips, Kräuterbutter, Partybrötchen		
	Erwachsene pro Person	Fr.	32.50
	Kinder bis 6-12 Jahre	Fr.	15.50



## ...gluschtige Menu Tip's

### Nidwaldner Menu

Apfel-Selleriecreme Suppe  
oder gemischter/grüner Salat

\*\*\*

„Nidwaldner Geschnetzeltes“ vom Schwein  
an Steinpilz-Rahmsauce mit Birne und Baumnüssen  
Stuidäbirdili (Bohnen im Speckmantel) und Rüepli  
und feiner Butterrösti

\*\*\*

„Süssmostcreme“ im Einmachglas mit Nidle

	Fr.	41.50
vom Kalb	Fr.	49.50

### ...eppis vo de Bärner

Bouillon mit Flädli  
oder gemischter/grüner Salat

\*\*\*

„Bernerplatte“

Speck, Rippli, Siedfleisch, Saussisson, dazu Senf und Merrettichschaum  
Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln

\*\*\*

Hexenhut (warme Apfelkrapfe) mit  
Vanille Glace und Rahm

	Fr.	35.50
--	-----	-------

### Zartes Rindfleisch

Nüsslisalat mit Speck, Brotroutons und Ei

\*\*\*

Zartes Rumpsteak (200 gr.) mit  
hausgemachter Kräuterbutter überbacken  
Gemüsestrauß und Pommes-Frites

\*\*\*

„heisse Liebe“ warme Waldbeeren  
mit Vanilleglace, Rahm und ein Schuss Eiercognac

	Fr.	42.50
--	-----	-------



### ...vo de Luzärner abgluegt

Rüebli Creme Suppe  
oder gemischter Salat  
\*\*\*

knuspriges Blätterteigpastetli mit Brätchügeli  
Pouletgeschnetzeltes und Champignon  
Pommes-Frites und Saisongemüse  
\*\*\*

frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
mit Erdbeer/Vanille Glace, Kirsch und Rahm

Fr. 34.50

### ...Hexen Schmaus

Bouillon mit Gemüsestreifen  
oder gemischter/grüner Salat  
\*\*\*

paniertes Schweinekotelett (200 gr.) „Schloss Greyerz“  
Pommes-Frites und zwei Saisongemüse  
\*\*\*

aus der hauseigenen Häxebeck:  
Linzertörtli mit Rahm

Fr. 38.50

### immer eppis feins

Bouillon mit frischen Flädli  
oder gemischter/grüner Salat  
\*\*\*

„Schwedenbraten“ vom Hals „mit Pflaumen gespickt“  
Thymiansauce, dazu zwei Saisongemüse  
und Gold Knöpfli  
\*\*\*

„kleiner Hexenhut“  
Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung (warm) dazu  
Vanilleglace und Rahm

Fr. 37.50





### Leichtes Fischmenu

Tomaten Mozzarella Türmchen  
auf Ruccola Salat und Basilikum  
\*\*\*

frische Felchen / Eglifilets (je nach Fang) oder Forellenfilets  
in Butter gebraten mit leichter Zitronensauce  
Salzkartoffeln  
\*\*\*

frischer Fruchtsalat mit Maraschino  
mit Erdbeer/Vanille Glace, Kirsch und Rahm

Fr. 37.80

### ein Festtags Klassiker

Nüsslisalat mit leichtem Hausdressing  
Ei, Speck, Brotcroutons dazu warme Pilzgarnitur  
\*\*\*

„Les trois Filets“ zarte Filetstücke

1. Gang vom Schwein (130 gr.) an Calvados Sauce, vom Kalb (130 gr.)  
an Steinpilzsauce dazu Butternüdeli und drei aktuelle Marktgemüse
2. Gang vom Rind (130 gr.), serviert mit frischer Sauce Bernaise,  
Kroketten und buntem Gemüsebouquet

\*\*\*

„Verhexter Zauberteller“ Verschiedene Dessertkreationen  
wie Blätterteiggebäck, Eis, Mousse, frische Früchte

Fr. 81.50

**Haben wir Sie „gluschtig“ gemacht? Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.**

**Bis bald und zauberhafte Grüsse vom Wirzweli-Team**