



BEI WURZELTRAUT

ESSEN _____ UND _____ TRINKEN
EINKAUFEN _____ GENIESSEN

Menuvorschlage

Kontakt:

Luftseilbahn Dallenwil-Wirzweli AG

«bei Wurzeltraut»

Wiesenbergstrasse 25

6383 Dallenwil

Tel. Reservationen

+41 41 628 23 94



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



unsere kulinarischen zaubereien!

(ab 10 Personen)

Es freut uns sehr, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und unser Team ein Teil Ihres Anlasses sein darf. Nachfolgend finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge welche Sie nach Ihrem Belieben aus den verschiedenen Sparten (Vorspeisen / Hauptspeisen / Desserts) zusammenstellen können.

Es gelten die **Einzelpreise hinter dem jeweiligen Angebot** inklusive Nachservice (Hauptgang). Es ist gedacht, dass **die ganze Gruppe das gleiche Menu isst**. Kinder dürfen gerne a la Carte aus der Kinderkarte wählen. Nehmen Sie doch ganz einfach mit uns Kontakt auf wir beraten Sie sehr gerne.

Die Lokalitäten «bei Wurzeltraut» wurden im Winter/Frühling 24 komplett renoviert und modernisiert. Neu stehen Ihnen die folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung:

Gaststube für	40 Personen
Panorama Saal für	80 Personen
Panoramaterrasse für	120 Personen
Bei Wurzeltraut Einkaufen und geniessen	Apéro Möglichkeit bis 30 Personen

Damit Ihr Anlass zu einem zauberhaften Erlebnis wird, machen wir Sie auf ein paar Punkte aufmerksam:

- Bitte nehmen Sie **mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass** Kontakt mit uns auf, und vereinbaren Sie einen **Besprechungstermin für das Menu**
- Die **Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 3 Tage** vor Ihrem Anlass.
- **Dekorationen;** Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Hausgärtner die Blumendekoration. Verrechnet werden diese zum Selbstkostenpreis.
- **Differenzen von mehr als 2 Personen** erlauben wir uns in Rechnung zu stellen
- Auf Verlangen senden wir Ihnen für unsere Dienstleistung gerne eine Rechnung. Sie können jedoch auch mit Twint, EC oder bar bezahlen. Alle unsere Preise sind inkl. 8.1% Mwst.



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



Apéro

kalte Köstlichkeiten

Fleisch- und Käsebrett dazu Brötchen	pro Person	CHF	15.00
Nussbrotscheiben mit Frischkäserosette	Stück	CHF	2.50
Einheimischer Bergsbrinz mit Dörrfrüchten und Brot	pro Person	CHF	9.50
Halbmeter Schraubenbrot mit/ohne Chörndli gefüllt wahlweise mit:	pro Brot (400 Gr.)	CHF	26.50
• Alpkäse, Weichkäse			
• Schinken, Salami, Fleischkäse			
• Landrauchschinken, Bündnerfleisch			
• mit saftiger Trutenbrust			
Jeweils mit Frischkäse Aufstrich, Salat und frischen Gurken			

Erdnüssli, Chips und Salzstängeli	pro Person	CHF	4.50
Gemüse-Sticks mit vier Dip-Saucen (Cocktail, Tartar, Knoblauch, Curry)	pro Person	CHF	7.50

warme Apérohäppchen

Blätterteiggebäck, Schinken, Käse, Pizza	pro Person	CHF	10.50
Pouletflügel mit Haussauce	pro Person	CHF	10.50

Für Apéro ab 30 Personen auf 100 Gramm Basis

Gemüestängeli (Sticks) mit verschiedenen Dip-Saucen (Cocktail, Tartar, Knoblauch, Curry)	100 Gramm	CHF	3.90
Käseplatten reichhaltig garniert mit verschiedenen einheimischen Käsesorten	100 Gramm	CHF	7.10
Fleischplatten , Aufschnitt, Schinken, Speck, Landrauchschinken reichhaltig garniert	100 Gramm	CHF	7.80





«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



Warme Vorspeisen

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	CHF	6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF	6.50
Kraftbrühe mit Gemüse Juliennes	CHF	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	8.00
Kartoffel Lauchcrèmesuppe	CHF	8.00
Waldpilzcrèmesuppe	CHF	8.00
Kokoscurry Rahmsuppe	CHF	9.50
Apfel Selleriecrèmesuppe	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe (saisonal) mit Kernen und Kürbisöl	CHF	9.50
Blätterteig-Pilzpastetli	CHF	12.50

kalte Vorspeisen

Wurzeltrauts wilder Kräuterblattsalat mit Nusskernen an Hausdressing	CHF	9.00
bunt gemischter Saisonsalat	CHF	10.50
Tomaten Mozzarella Bruschetta mit frischem Basilikum	CHF	11.00
Nüsslisalat mit Honigspeck, Brotcroutons und Ei	CHF	14.50
Wurzeltrauts Duo aus Kräutersalat und Suppe im Tässli	CHF	12.50
Melonen Schnitze und Rohschinken	CHF	14.50
Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum und Salatstraus, Toast und Butter	CHF	18.50



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



Hauptspeisen

(die Beilagen dürfen gewechselt werden)

vom Geflügel

zartes **Pouletgeschnetzeltes an Currysauce**

im Butterreisring reich garniert mit Früchten

CHF 25.50

zartes **Pouletgeschnetzeltes an feiner Pilzrahmsauce**

Saisongemüse und Butternüdeli

CHF 25.50

zartes **Pouletgeschnetzeltes an Stroganoffsauce**

buntes Saisongemüse und Butterrösti

CHF 25.50

Pouletpiccata, saftige Pouletbrust mit feiner Ei-Käse Panade

dazu Tomatenspaghetti

CHF 25.50

vom Schwein

heisser Beinschinken dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Honigsenf

CHF 22.50

paniertes Schweinsschnitzel, Zitronengarnitur

zwei Saisongemüse und Pommes-Frites

CHF 25.50

zartes Rahmschnitzel, garniert mit einem karamellisierten Apfel

zwei Saisongemüse und Butternudeln

CHF 25.50

Wurzeltrauts Cordon-Bleu mit Landrauchschinken und Alpkäse gefüllt

dazu zwei Saisongemüse, Kroketten

CHF 31.50



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



vom Schwein

Sonntagsbraten an Rosmarinjus

zwei Saisongemüse, Kartoffelstock oder Bratkartoffeln vom Hals CHF 24.50
vom Nierstück CHF 26.00

Nidwaldner Steak (200 Gr.) mit Schinken und Käse überbacken

dazu Kräuterjus, zwei Saisongemüse und Pommes Frites CHF 26.50

Schweins-Piccata nach Mailänder Art garniert (Speck, Champignon)

zwei Saisongemüse und sämiges Risotto mit Bergsbrinz CHF 26.50

„Nidwaldner Geschnetzeltes“ an Pilzrahmsauce mit Äpfel und Baumnüssen

Rüebli, Stuidäbirdili (Bohnen im Speckmantel) und Butterrösti CHF 28.50
vom Kalb CHF 35.50

„Schwedenbraten“ vom Hals mit Pflaumen gespickt an Thymiansauce

zwei Saisongemüse und Gold-Knöpfli CHF 25.50

„Hexen Schmaus“

paniertes Schweinekotelett (200 Gr.) „Schloss Greyerz“ CHF 29.50
zwei Saisongemüse und Pommes-Frites

„Bernerplatte“

Speck, Rippli, Siedfleisch, regionale Rauchwürstli CHF 33.50
mit Senf und Merrettich-Schaum dazu
Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

Schweinsfilet am Stück gebacken mit einer Steinpilzrahmsauce

Gemüsebouquet und breite Butternudeln CHF 35.50





«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



vom Rind

- Fleischvogel – Rindsroulade** geschmort in seinem Jus
dazu Rüebli und Broccoli und hausgemachter Kartoffelstock CHF 25.50
- Rindsvoressen nach „Wurzeltraut's Art“** im Gemüsebeet gegart
dazu zwei Saisongemüse und Polenta CHF 26.50
- «Suirä Mockä»** Rindsschmorbraten im Rotweinjus mit viel Liebe
Zubereitet dazu zwei Saisongemüse und hausgemachter Kartoffelstock CHF 35.50
- Rindsfilet «Stroganoff»** zarte Rindsfiletwürfel an einer
Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
dazu buntes Gemüse und Trockenreis CHF 38.50
- Rindsfiletmedaillon «Kräuterzauber»** zartes Rindsfilet überbacken
mit einer Kräuterkruste dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin CHF 44.50
- „les trois filet“** (Filet-Stücke vom Rind, Schwein und Kalb)
an drei verschiedenen Saucen (Béarnaise, Steinpilz und Calvados)
dazu drei Saisongemüse Kartoffelgratin und Kroketten
(in zwei Gängen serviert) CHF 52.50
- Wurzeltrauts Filet im Teig** (vom Rind) auf Rotwein Jus Spiegel
im Blätterteig gebacken, gefüllt mit Landrauschschinken,
Pilzen und Blattspinat,
dazu Buttergemüse und Rosmarin Kartoffeln CHF 48.50



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



vom Kalb

„Nidwaldner Geschnetzeltes“ an Pilzrahmsauce mit Äpfel und Baumnüssen
Rüebli, Stuidäbirdili (Bohnen im Speckmantel) und Butterrösti

CHF 35.50

zartes Kalbsfilet am Stück gebraten an einer Whisky Rahm Sauce
dazu feine Butternüdeli und buntes Saisongemüse und

CHF 45.00

zartes Kalbsrack mit einer Kruste aus Waldkräutern,
Cognac Rahmsauce, buntes Gemüsebouquet, dazu
hausgemachte Pommes Duchesse

CHF 48.50

Vegetarische Menus

Marinierte Aubergine auf Humus dazu
zauberhaftes Gemüsebouquet

CHF 18.50

Nidwaldner Äplermagronen

(Teigwaren, Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Rahm)
dazu hausgemachte Apfelschnitzli im Einmachglas

CHF 22.50

sämiges Weisswein-Risotto mit Steinpilzen

CHF 22.50

Wurzeltrauts Mango-Piccata,

frische Mango Scheibe in einer knusprigen Käsemasse gebraten
dazu Risotto mit Gemüsewürfel

CHF 26.50



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



Dessert

Sorbet (2 Kugeln) aus der aktuellen Dessertkarte mit „Gügs“	CHF	8.50
frischer Fruchtsalat mit Maraschino parfümiert und Rahm dazu 1 Kugel Eis	CHF	9.50
kleiner Coupe Dänemark	CHF	8.50
kleines Eiscafé mit Kirsch und Rahm	CHF	8.50
„ Zwätschge Lisi “ warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace und Rahm	CHF	10.50
„ Heisse Liebe “ warme Waldbeeren mit Vanille Eis, Eiercognac und Rahm	CHF	9.00
„ gebrannte Creme “ mit Rahm	CHF	7.50
Wurzeltrauts „Apfelstrudel“ Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung (warm) dazu Vanilleglace und Rahm	CHF	11.00
„ verhexter Zauberteller “ verschiedene Dessertkreationen Blätterteiggebäck, Eis, Mousse, frische Früchte	CHF	12.50

Dessertbuffet in verschiedenen Einmachgläsli (alle hausgemacht)

zum selber zusammenstellen	mit 5 Komponenten	CHF	14.50
	mit 8 Komponenten	CHF	22.00

- Fruchtsalat
- Schokoladenmousse
- Früchtewähe
- Blätterteiggebäck mit Vanillesauce
- Tiramisu oder Früchtetiramisu
- Gebrannte Crème
- Früchtemousse
- Süssmostcrème
- Vermicelle (Saisonal)
- Caramelköppli
- Meringue und Alpschlagrahm
- Saisonfrüchte-Parfait
- Fruchtglacé oder Sorbet
- Frische Früchte
- Käseplatte

...oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte





«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN GENIESSEN



Tischgrill Spass

(erhältlich ab 10 Personen)

Wurzeltrauts bunt gemischter Kräutersaisonsalat

„Tischgrill à discrétion“

Fleischsorten:

Poulet, Schwein, Lamm, Rind

kleine Würstli, Bratspeck, Champignon, Gemüse

Käse:

zwei Sorten Raclette Käse

Beilagen: „Gschwelkti“ (Kartoffeln),

Süsse und Saure Gurken, Silberzwiebeln,

Saucen: Cocktail, Curry, Knoblauch, Tartar

CHF 62.–



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN GENIESSEN



Erlebnisbrunch Angebot

(erhältlich ab 30 Personen) in Buffetform

Getränke:

- Kaffee in allen Varianten (als Selbstbedienung mit Kaffeemaschine und serviert)
- Warme Milch Getränke
- Kalte Schoggi
- 3 verschiedene Fruchtsäfte wie z.Bsp. Orangensaft, Multivitamin und Grapefruit
- Hausgemachter kalter Tee mit Früchten und unser Bergwasser vom Wirzweli
- Zweierlei Prosecco trocken und süss

Kalte Speisen wie:

- Verschiedene Brote, Brötli und Butter Gipfeli und-zopf
- Diverse Konfis (hausgemacht) Honig und Schokoladenaufstrich und Butter
- Birchermüsli, Korn Flakes
- Käseplatten mit einheimischem Käse, Weichkäse und «Geisschäs» von Dallenwil
- Fleischplatten mit Trockenwürsten, Bündnerfleisch, Speck, Salami und Landrauchschinken wunderschön aus garniert
- Gekochte Eier in verschiedenen Variationen
- Tartarbrötli vom Rind und Lachsvariation
- Tomaten Mozzarella Spiessli, weitere saisonale Vorspeisen



«bei Wurzeltraut» Menuvorschläge

BEI WURZELTRAUT
ESSEN UND TRINKEN
EINKAUFEN UND GENIESSEN



Warme Speisen wie:

- Butterrösti
- Rühreier
- Knuspriger Bratspeck und kleine Würstli
- Nidwaldner Älplermagronen mit Zwiebelschweize und hausgemachte Apfelschnitzli
- Warme Hauptspeise wahlweise (Braten, Geschnnetztes, Schnitzel) mit Gemüse
- 1 zusätzliche Stärke Beilage (Butternüdeli, Quarkspätzli, Reis)

und als Abschluss jeweils rund **6-8 verschiedene Dessert** mit viel Liebe vom Küchenteam zubereitet.

Im Brunch Angebot ist die Fahrt mit der Luftseilbahn inbegriffen:

Erwachsene	CHF 69.00
Kinder 13-15	CHF 43.00
Kinder 6-12	CHF 25.00
Kinder bis 6	gratis