



Lounge Menu

Täglich von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr | im Salon bis 22.30 Uhr

Daily from 11.30 am until 6pm | indoor until 10.30pm

Perlen der Exklusivität / *royal delicacy*

Schweizer Alpenkaviar | Caviar No103 Oona | Tropenhaus Frutigen 95

Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Blinis

20g Dose

+ Champagner Special 0.375l Brut Réserve | Charles Heidsieck 59 statt 65

Genuine Swiss Alpine caviar from the Tropenhaus Frutigen | 20g can

with crème fraîche | egg | chives | blinis

+ Champagne Special 0.375l | Brut Réserve | Charles Heidsieck

Suppen / *soups*

Nidwaldner Gerstensuppe | Angus Trockenfleisch | feine Gemüswürfel 16
Barley soup based on a traditional Nidwalden recipe | with beef jerky and vegetable cubes

Tagessuppe – bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot. 16
daily soup – please ask our team for the daily selection

Salate / *salads*

Sommersalat | Wassermelone | Feta | Kerne | Sprossen 19
Summer salad | watermelon | feta | seeds | sprouts

+ in Beckenried geräucherter Schottischer Lachs + 7
+ locally smoked Scottish salmon

+ Falafel + 9
+ Falafel

Marbacher Burrata | Basilikumsorbet | Kirschtomate 24
local burrata | basil sorbet | cherry tomato

Snacks

Variation von Nidwaldner Trockenfleisch und einheimischem Käse <i>Variation of Nidwaldner dried meat and local cheese</i>	30
Honegg Focaccia Focaccia dünn aufgeschnittene Kalbshuft Tatarsauce gepickelte rote Zwiebeln Salat <i>Focaccia bread with thinly sliced veal sauce tartare pickled red onions salad</i>	19
Kernser Urdinkel Penne Rigate Mit Bolognese Sauce vom Zentralschweizer Rind <i>Pure spelt pasta with Bolognese sauce from local beef</i>	26
Mit Napolisaucе <i>Pure spelt pasta with tomato sauce</i>	21
Hausgemachter Schweizer Rindfleischburger im Brioche-Bun Marbacher Burrata Tomatenchutney gepickelte Zwiebel Salat Kalbsspeck Pommes Frites <i>Swiss Angus-beef burger in brioche bun with local burrata tomato chutney pickled onions salad veal bacon French fries</i>	38

Desserts

Hausgemachte Honegg Crèmeschnitte <i>Homemade Honegg cream slice</i>	Maxi 9 Mini / to share 5.50
Hausgemachte Früchtewähe mit Schlagrahm <i>Home-baked fruit pie with whipped cream</i>	8
Eiskaffee mit Schlagrahm im Kafi Fertig Glas mit Kirsch <i>Iced coffee with whipped cream with Kirsch (cherry brandy)</i>	12 +3
Vanilleglace mit warmer Felchlin Schokoladensauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln <i>Vanilla ice cream with warm Felchlin chocolate sauce whipped cream and roasted almonds</i>	17

Glace / *Ice cream*

Vanille | Kaffee | Schokolade

Vanilla | coffee | chocolate

Hausgemachte Glace und Sorbet /

homemade ice cream and sorbet

Gemäss Tagesangebot

Please ask our staff for the daily selection

Pro Kugel / *per scoop*

5

Portion Schlagrahm / *portion of whipped cream*

+2

Sämtliche Fleischprodukte sind lokal (Schweiz) bezogen. Eine andere Herkunft wird direkt deklariert. Unser Brot stammt aus Schweizer Produktion mit Zutaten aus EU und der Schweiz.

Allergien / Unverträglichkeiten

Angaben zu Zutaten und Gerichten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Unless otherwise declared, all meat products are sourced locally (Switzerland). Our bread is produced in Switzerland with ingredients from EU and Switzerland.

Allergies / intolerances

Information on ingredients and dishes that may trigger allergies or other undesirable effects is available on request from our service staff.

Getränke / Beverages

Aperitif / Aperitif

La Ina blanco <i>Vermouth weiss</i>	18%	4cl	11
La Ina rojo <i>Vermouth rot</i>	17%	4cl	11
Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	25%	4cl	11 +3
Aperol Spritz <i>Aperol Prosecco Soda Orange</i>			14
Hugo <i>Holunderblütensirup Prosecco Limette Minze</i>			14
Negroni <i>Gin Campari roter Vermouth</i>			16
Vertschicocktail mit Gin <i>Weisser Traubensaft Gin Ginger Ale Gurke Orange Minze</i>			18

Aperitif alkoholfrei / *Aperitif non-alcoholic*

Sanbitter	10cl	6
mit Orangensaft		+3
Virgin Hugo		12
<i>Holunderblütensirup Soda Limette Minze</i>		
Virgin Vertschicoctail		15
<i>Weisser Traubensaft Ginger Ale Gurke Orange Minze</i>		

Schaumwein / *sparkling wine*

Frankreich / *France*

Champagne

Brut Réserve | Charles Heidsieck

19 / 1 dl

Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

120 / 7.5 dl

Italien / *Italy*

Friaul

ANT Vino Spumante Metodo Classico | Antonutti

13 / 1 dl

Chardonnay

89 / 7.5 dl

Marken

Spumante Rosè Extra Dry | Guerrieri

13 / 1 dl

Sangiovese

89 / 7.5 dl

Weisswein / *white wine*

Frankreich / *France*

Burgund

Chablis AOC | Domaine des Malandes

11 / 1dl

Chardonnay

74 / 7.5dl

Schweiz / *Switzerland*

Aargau

Tegerfelder | Nauer Weine

7 / 1 dl

Müller-Thurgau

49 / 7.5 dl

Rotwein / *red wine*

Schweiz / *Switzerland*

Luzern

Blauburgunder Heidegg | Weingut Heidegg

11 / 1 dl

Pinot Noir

76 / 7.5 dl

Deutschland / *Germany*

Pfalz

Dry Aged | Uli Metzger

19 / 1 dl

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc

133 / 7.5 dl

Rosé / *rose wine*

Provence

Pure Rosé | Maison Mirabeau

9 / 1dl

Grenache | Syrah

63 / 7.5dl

Bier & Apfelwein / *beer & cider*

Stiär Biär “äs panasch” / <i>shandy</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs helles” / <i>unfiltered lager</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs dunkels” / <i>bavarian style dark beer</i>	9 / 33 cl
Stiär Biär “äs weizä” / <i>wheat beer</i>	9 / 33 cl
Eichhof Alkoholfrei / <i>non alcoholic beer</i>	8 / 33 cl
Suure Moscht / <i>cider</i>	8.50 / 50 cl
Schützengold (alkoholfreier Apfelwein) / <i>non-alcoholic cider</i>	8.50 / 50 cl

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige
Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

*The law prohibits the sale of wine, beer and cider to under-16 years
Spirits, aperitifs and alcopops to under 18 years
The staff may request a pass.*

Süssgetränke / *soft drinks*

Honegg Gartenkäuter Eistee / <i>Honegg herbal iced tea</i>	5 / 30 cl
Honegg Hibiskus Eistee / <i>Honegg hibiscus iced tea</i>	5 / 30 cl
Apfelsaft Beckenried / <i>apple juice</i>	6 / 33 cl
Apfelsaftschorle Stans / <i>sparkling apple juice</i>	6 / 33 cl
Orangenmost Beckenried / <i>sparkling orange juice apple juice</i>	6 / 33 cl
Rivella Rot Blau	6 / 33 cl
Vivia Kola Vivi Zero	6.5 / 33 cl
Gazosa Limone	7 / 45 cl
Gents Bitter Lemon	6 / 20 cl
Gents Tonic Water	6 / 20 cl
Gents Ginger Ale	6 / 20 cl
Gents Ginger Beer	6 / 20 cl
San Bitter	6 / 10 cl
Vertschi <i>non alcoholic grape soft drink</i>	6 / 10 cl

Säfte / *juices*

Ananassaft Michel / <i>pineapple juice</i>	7 / 20 cl
Tomatensaft Michel / <i>tomato juice</i>	8 / 20 cl
Frisch gepresster Orangensaft / <i>freshly squeezed orange juice</i>	12 / 30 cl

Heissgetränke / *hot beverages*

Espresso Espresso Koffeinfrei	5.50
Kaffee Crème Kaffee Koffeinfrei / Coffee	5.50
Milchkaffee / milk coffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	8.50
Doppelter Espresso / double espresso	8.50
Heisse Schokolade Ovomaltine / hot chocolate	6
Kalte Schokolade Ovomaltine / cold chocolate	6
Hausgemachter Glühwein / home made mulled wine (<u>in Wintermonaten</u>)	7.50
Tee im Kännchen von Eilles Tee / Tea in a teapot	8
English Breakfast Tea Blatt Earl Grey Premium Leaf Grüntee Asia Superior Blatt Vervenia Grüntee Jasmin Blatt Pfefferminzblätter Kamillenblüten Sommerbeeren Rooibos Pur	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and included statutory VAT.

Version: Sommer 2024