

# **Berggasthaus Niederbauen**

## **Kulinarik auf 1575 m.ü.M.**



### **Bankettmenüs Juni 2024 – September 2024**

---

Wir begrüßen sie herzlich im Berggasthaus Niederbauen mit der schönsten Aussicht auf die Zentralschweiz.

Wir legen grossen Wert auf raffinierte, marktfrische Küche und einen herzlichen Service.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Ihre Gastgeberin mit Team**  
Christine Ineichen

## Menüzusammenstellung

Unsere verschiedenen Menüvorschläge berücksichtigen verschiedenste Ansprüche und Preisvorstellungen. Sollte Ihr persönliches Wunschmenü nicht dabei sein, können wir Ihnen ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Bei Ihrer Auswahl beschränken Sie sich bitte auf ein Menü pro Reservation.

## Weine

Unser Weinkeller glänzt mit feinen Weinen unter anderem aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menü. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von CHF 30.00 pro Flasche.

## Unterhaltung

Je nach Raum stehen Ihnen CD-Anlage, Piano und Alphorn zur freien Verfügung. Falls Sie Live-Musik wünschen, können wir Ihnen gerne beim planen behilflich sein.

## Polizeistunde / Verlängerung

Wir wollen Ihr Fest nicht dann abbrechen, wenn es am schönsten ist. Unser Berggasthaus ist von Mittwoch bis Donnerstag bis 23.00 Uhr und Freitag/Samstag bis 00.30 Uhr geöffnet. Falls Sie dann noch nicht ins Bett möchten, können Sie gerne in unserem Panoramastübli mit Selbstbedienung verweilen. Teilen Sie uns bitte mit, ob wir für Sie das Panoramastübli herrichten dürfen (CHF 200.00 Pauschal – Konsumationen werden angerechnet).

## Kinder

Wir haben eine Kinderkarte und die Kinder können gerne vor Ort auslesen.

## Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl frühzeitig mit, jedoch spätestens zwei Tage vor dem Anlass. Diese Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnungsstellung.

## Annulation

Es werden folgende Annullierungskosten fällig in Bezug auf Bankette ab 10 Personen.

### Bankette ab 10-20 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung unter 7 Tage vor Anreise: 100%

### Bankette ab 20 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung bis 30 Tage vor Anreise: 50%

Annullierung unter 30 Tage vor Anreise: 100%

Für die Berechnung der Annullationskosten werden CHF 120.00 pro Person mit Übernachtung und CHF 50.00 ohne Übernachtung verrechnet

**Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung...**

## Apero

---

Den Apero können Sie in unserem Weinkeller, im Panoramastübli oder auf unserer Sonnen-Terrasse zelebrieren.



## Snacks

<b>Niederbauteller auf Holzstamm</b> Verschiedene Trockenfleisch und Käse-Schlemmereien	pro Person	9.50
<b>Spiessli</b> (3 Stück pro Person) Verschiedene kalte Spiessli	pro Person	6.00
<b>Bruschetti</b> (3 Stück pro Person) Geröstete Brotscheiben mit verschiedenen Belegen	pro Person	9.00
<b>Oliven und Niederbauen-Alpkäse-Stückchen</b>	pro Person	5.00
<b>Chips, Nüssli und Salzstangen</b>	pro Person	2.50
<b>Warme Snacks</b> (3 Stück pro Person) Flammkuchen, Schinkengipfeli und Pouletsplisse	pro Person	12.00
<b>Flammkuchen</b> (1 Flammkuchen für 4 Personen) Flammkuchen gemischt	pro Person	8.00

## Weindegustation / Wine and Dine

---

### **Apero** (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Die Gastgeberin stellt Ihnen zwei Weissweine (je 1dl) in der Blinddegustation vor. Fachsimpeln Sie mit Ihren Kollegen in unserem schönen Weinkeller. Zu den Weinen servieren wir Flammkuchen.

Weindegustation inkl. Snacks pro Person CHF 19.50



### **Wine and Dine** (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Apero im heimeligen Weinkeller mit Blindverkostung von zwei Weissweinen, dazu servieren wir Ihnen Flammkuchen.

Anschliessendes 4-Gang Überraschungs-Menü mit den harmonisierenden Weinen.



4-Gang-Menü      149.00

Im Preis inbegriffen ist die Blinddegustation im Weinkeller, das Menü, Mineral, pro Gang 1dl Wein, ein Kaffee und die Bahnfahrt.





## Siegermenü - Mini Beiz, Dini Beiz

---

Bunter Salat mit Kernen und Sprossen 	9.00
Schweinsfiletmedaillon mit Heukruste, Nidwaldner Ofetori und Marktgemüse 	38.00
Apfelscheiterhaufen mit Meersalzcrumble und Sauerrahm-Minzglace	13.00
<b>3-Gang Menü</b>	<b>60.00</b>



## Äpler Menü

---

Salatschösseli 	9.00
Älpermagronen im Chessi serviert mit hausgemachtem Apfelmus auf Wunsch mit Buurebratwurst an Zwiebelsauce 	23.00 + 8.00
Brönnti Creme mit Beckenrieder Kirsch	9.50
<b>3-Gang Menü</b>	<b>41.50</b>
<b>3-Gang Menü mit Fleisch</b>	<b>49.50</b>




## Grosi's Menü

---

Alpeusuppe mit Grissini 	9.00
Grosi's Schweinebraten mit Kartoffelstock und Sommergemüse 	28.00
Grosi's Brönnti Creme mit Kirsch und Nidle	9.50
<b>3-Gang Menü</b>	<b>46.50</b>



## Sommer-Menü

---

Schangnauer Büffelmozzarella mit farbigen Tomaten 	14.50
Rüebli vanillecremesuppe 	9.00
Schweizer Pouletbrüstli im Knuspermantel an Zitronensauce mit Ratatouille und Nüdeli 	30.00
Crème Brûlée vom Lavendel mit hausgemachter Waldbeerenglace	13.00
<b>4-Gang Menü</b>	<b>66.50</b>




## Nidwaldner Menü natürlich NIDWALDEN

---

Alpeusuppe 	9.00
Kalbshackbraten an Rosmarinrahmsauce mit Kroketten und Marktgemüse 	30.00
Orangenmostmousse mit Lebkuchenmöckli	10.00
<b>3-Gang Menü</b>	<b>49.00</b>

## Gilde Menü

---

Geräucherte Forelle mit Stangensellerie-Apfelsalat 	14.50
Zucchetti-Curry-Cremesuppe 	9.00
Rinds Entrecôte am Stück gebraten an Kräutercremesauce mit Knusperkartoffel und Marktgemüse 	45.00
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Beeren	14.00
<b>4-Gang Menü</b>	<b>82.50</b>

## Schweizer-Tavolata

---

Dreierlei Vorspeise aus der Schweiz  
Alpehsuppe / Trockenfleischtatar / Geisskäsepraline 14.50



### Schweizer Tavolata

urig in die Mitte vom Tisch gestellt –  
jeder kann nehmen was ihm lieb ist  
Rösti / Älplermagronen / Saisongemüse  
Kalbsgeschnetzertes / Buurebratwurst 41.00



Dreierlei Dessert aus der Schweiz  
Gebrannte Creme / Meringue / Hausgemachte Glace 13.50

**3-Gang Menü 69.00**

## Fleischfondue a discretion (ab 10 Personen)

---

Bunter Salat an Hausdressing 9.00



Fondue Chinoise a discretion  
mit vier hausgemachten Saucen,  
Champignon im Speckmantel  
Pommes Frites, Kroketten, Reis und Gemüse 44.00



Sorbetvariation mit frischen Früchten 9.00

**3-Gang Menü 62.00**

## Niederbauen Menü Surprise

---

Lassen Sie sich kulinarisch mit saisonalen und regionalen Produkten überraschen und verwöhnen.

**3-Gäng Menü 62.00**

**4-Gäng Menü 75.00**

## Vegetarische Hauptgänge

---

Buochser Maiskroketten mit allerlei Gemüse 27.00

Ravioli an Tomatenpesto 27.00

## Veganes Menü (100% Laktose und Glutenfrei)

---

Uns ist es wichtig keine Gäste auszugrenzen. Darum bieten wir seit 2014 vegane Gerichte sowie Menüs für Allergiker an. Dies beinhaltet für uns selbstverständlich glutenfreie Mutschli. Also unbedingt im Voraus mitteilen.

Kleiner Salat 9.00  
oder

Vegane Suppe 9.00



Quinoa-Kartoffeltäschli an Kräuter-Tomatensauce mit Sommergemüse 27.00

**2-Gang Menü 36.00**



## Buffet Christine (ab 30 Personen)

---

### Vorspeisen- und Hauptgangbuffet mit verschiedenen Stationen:

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate		
Suppenstation mit einer feinen Suppe		
Drei verschiedene hausgebeizte Lachse		
Mozzarella / Tomaten		
Melone und Rohschinken		
Schweinebraten am Stück gegart		
Äplermagronen aus dem Kessi mit hausgemachtem Apfelmus	CHF	45.00
Dessertbuffet mit vielen feinen Schlemmereien	CHF	19.00
2-Gang-Buffer	CHF	64.00

## Buffetmenü (ab 30 Personen)

---

Vorspeisenbuffet		
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, hausgebeizte Lachse, Bergkäsecarpaccio von der „Urwängi“, Tomaten/Mozzarella und vieles mehr...		19.00
Warmes Buffet:		
Roastbeef mit Bernaise, Fischknusperli mit Tartarsauce, Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce dazu Kroketten, Pommes Frites, Markt-Gemüse und Äplermagronen		49.00
Dessert-Buffer mit vielen feinen Schlemmereien wie Tiramisu, Schokomousse, Fruchtsalat, Merengue und vieles mehr...		19.00
	<b>3-Gang Menü</b>	<b>87.00</b>

## Kinderkarte

---

Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 11.00
Wienerli mit Pommes Frites	CHF 11.00
Penne mit Tomatensauce	CHF 11.00

## Fleisch- und Fisch-Deklaration

Rindfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz/Frankreich

Schweinefleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz/Deutschland

Brot und Backwaren: Schweiz/Lichtenstein