



Herzlich willkommen im Herzen der Schweiz

An einmaliger, ruhiger Lage geniessen Sie einen herrlichen Weitblick auf See und Berge der Zentralschweiz. Das ist Innehalten im Herzen der Schweiz, hoch über dem Vierwaldstättersee.

Als grösstes Hotel in Nidwalden (6 km entfernt vom „Rütli“, dem historischen Gründungs-ort der Schweizerischen Eidgenossenschaft) fühlen wir uns selbstverständlich der Region Zentralschweiz verpflichtet. So setzen wir wo immer möglich auf unsere regionalen Qualitätsprodukte. Erleben Sie bei uns die Vielfalt einheimischer Produkte – zum Geniessen gut.

Bei uns finden Sie die idealen Räumlichkeiten für Ihr Familien-, Geburtstags- oder Hochzeitsfest sowie für Geschäftsessen bis zu 150 Personen. Für einen genussvollen Apéro mit Panoramasicht eignet sich unsere Aussichtsterrasse hervorragend.

Unsere langjährige Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sprechen für das Gelingen Ihres Events. Und unsere erfahrenen Mitarbeitenden sorgen für eine persönliche und kompetente Betreuung vor, während und nach Ihrem Anlass.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei den Vorbereitungen für Ihren Festanlass. Gerne besprechen wir die Detailplanung mit Ihnen persönlich und empfehlen Ihnen auch den passenden Tropfen aus unserer sorgfältig zusammengestellten Weinauswahl.

Unser höchstes Ziel ist, dass Ihr Anlass gelingt!

Bis bald. Bei uns.





Unsere Apéro-Varianten

Getränke «Seeblick»

- ~ Weisswein: St. Saphorin AOC Gran Cru, Son Excellence, Union vinicole Cully, Lavaux
- ~ Prosecco Spumante DOC Treviso, Extra Dry
- ~ Knutwiler Mineralwasser, Beckenrieder Orangenmost, Apfelsaft
- ~ Bier-Potpourri

Pro Person: CHF 16.00 pro angebrochene Stunde

Getränke «Balance»

Der Apéro unserer Hotelgruppe mit exklusiv für die „Balance Familie“ hergestellten und abgefüllten Weinen.

- ~ Balance Champagner Drappier Carte d`Or Brut
- ~ Cuvée weiss Balance-Familie
- ~ Cuvée rosé Balance Familie oder Cuvée Balance Cru Bourgeois (Haut-Medoc)
- ~ Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- ~ Bier-Potpourri

Pro Person: CHF 24.00 pro angebrochene Stunde



Häppchen «Seeblick»

- ~ Trockenfleisch - Rauchspeck – Hauswurst von unserem Metzger Stalder in Ennetbürgen
- ~ Mutschli und Sbrinz von Chäs Käslin aus Beckenried
- ~ knuspriges Brot

Pro Person: CHF 19.00

Häppchen «Waldhaus»

- ~ Marinierte grüne und schwarze Oliven
- ~ Bruschetta
- ~ Grissini mit Rohschinken
- ~ Mediterrane Frischkäsetartelettes

Pro Person: CHF 15.00

Häppchen «Balance»

- ~ Crevetten im Knuspermantel
- ~ Felchenfilets im Bierteig mit Tartarsauce
- ~ Rindspraline mit BBQ Sauce
- ~ Rindstatar auf Pumpernickel
- ~ Assortierte Frischkäsetartelettes
- ~ Falafel mit Zitronen-Paprika-Joghurt Dip
- ~ Tortilla Chips mit Guacamole

Pro Person: CHF 25.00



Unsere Menü-Klassiker „von hier“

Emmetter Cordon-bleu

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Croutons

Ämmätter Cordon-bleu mit Röstikroketten und Gemüsebouquet
(Schweinhüftli, gefüllt mit würzigem Buochserhornkäse und gebratenem Rauchspeck)

Beckenrieder Süssmostcrème mit karamelisierten Apfelspalten

CHF 58.50

Nidwaldner Spezialität

Kartoffel-Rüebli-Suppe mit gebratenen Speck-Brotwürfeln

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes (in Rahmsauce mit Chrüterschnaps,
Pilzen, Apfelstückli und Baumnüssen) mit saisonalem Gemüse, dazu
Röstitaler

Äm Grosi sini brännti Crème

CHF 61.50



Unsere Menü Bausteine

Die unkomplizierte Art für Gruppen, Seminare oder Privatfeiern, sich ihr Lieblingsmenü selber zusammenzustellen.

Vorspeisen

Gartenfrischer Saisonsalat mit gehacktem Ei und gerösteten Knoblauch-Croûtons	CHF 12.00
In Beckenried gebeizter und geräucherter Lachs von Martin Waser Mit Wasabi Mascarpone Creme an Mesculine Jungsalat	CHF 21.00
Geräuchtes Forellenfilet aus Ennetmoos mit Fenchel-Kichererbsen-Salat	CHF 18.50
Tomatensalat „Caprese“ (mit Mozzarella und Balsamico-Dressing)	CHF 14.00
Geräuchte Entenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Himbeer-Dressing	CHF 16.00
Hausgemachte Felchenknusperli aus der Innerschweiz, serviert mit Tartarsauce und Salatbouquet	CHF 24.00
Raumlachs-Roulade mit Frischkäse gefüllt, dazu Grillgemüse	CHF 18.50
Antipasti-Teller mit Aubergine, gefüllten Peperoni, eingelegten Zwiebeln und Schinkenröllchen	CHF 17.00



Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Speck-Croûtons (saisonal)	CHF 12.50
Wildkräuterschaumsuppe mit geräuchtem Lachs	CHF 12.50
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich	CHF 10.50
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 12.50
Rindsconsommé mit eigener Einlage	CHF 10.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	CHF 12.50
Bio-Heusuppe mit Trockenfleisch-Knusperli	CHF 12.50
Weissweinsuppe mit Parmesanhippe	CHF 12.50
Erbsen-Minz-Suppe mit gebratener Knoblauchwurst von der Metzgerei Stalder aus Ennetbürgen	CHF 12.50



Zwischengänge

Warm

Farinatos handgemachte Ravioli-Rose gefüllt mit Niederbauen-Alpkäse an einem Basilikumschaumsösschen	CHF	19.50
Linguine mit getrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven und gebratenen Black-Tiger-Riesencrevetten	CHF	26.00
Edelpilzrisotto mit Trockenfleischstreifen	CHF	25.00
Gegrilltes Gemüse mit geräuchtem Forellenfilet	CHF	22.50
Kleine Kichererbsenpfanne mit geräuchtem Tofu	CHF	19.00
Gebackene Reisbällchen (mit getrockneten Tomaten) und Minz-Gurken-Chili-Joghurt	CHF	19.00

Sorbets

Erdbeer-Sorbet, mit Prosecco aufgegossen	CHF	11.50
Zitronensorbet mit Schweizer Wodka Xzellent (2 cl)	CHF	11.50
Apfelsorbet mit Apfelbrand von Urs Hecht (2 cl)	CHF	11.50
Apfelsorbet, mit Rimuss Secco aufgegossen (alkoholfrei)	CHF	9.50
Zwetschensorbet mit Vielle Prune von Urs Hecht (2 cl)	CHF	11.50



Hauptgänge

Fleisch

„Les deux Filets SEEBLICK“ Rinds- und Schweinsmedaillons, in zwei Gängen serviert: - 1. Gang: Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce - an feinen Vichykarotten und Rosmarin Polenta - 2. Gang: Rindsmedaillons mit Portweinjus, - jungem Gemüse und Röstitaler	CHF 64.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise, frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	CHF 44.00
Schweizer Pouletbrust mit Edelpilzrahmsauce Maiskroketten und saisonalem Gemüse	CHF 32.00
Brasato al Merlot (Rindsbraten) hausgemachte Spätzli und Rahmwirsing	CHF 38.00
Zarte Schweinsfiletmedaillons an Calvados-Sauce Kartoffelstock und Rübligemüse	CHF 42.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet, Portweinjus, Ragoût von Edelpilzen aus der Region, feine Nudeln	CHF 59.00
Scheiben vom Lammgigot mit Rosmarin-Knoblauch-Jus und cremiger Tessiner Polenta, dazu marktfrisches Gemüse	CHF 45.00



Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterrisotto und gegrilltem Paprikagemüse	CHF 36.00
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet auf Tessiner Polenta mit buntem Linsengemüse	CHF 35.00
Tranchen vom Ennetmooser Saibling auf Fenchel-Karotten-Gemüse mit Duftreis	CHF 38.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Edelpilzragout mit Gurken-Zucchetti-Spaghetti	CHF 38.00

Vegetarisch

Edelpilz Risotto mit Pilzen aus der Region und glacierten Kirschtomaten	CHF 26.00
Tessiner Polenta mit gebackenen Frischkäsebällchen und Grillgemüse	CHF 28.00
Gebratene Scheiben vom geräucherten Tofu auf Süsskartoffel-stampf mit Ratatouille	CHF 27.00
Geschmorter Fenchel mit Feta-Bulgurkruste	CHF 27.00
Piccata vom Kohlrabi mit Gemüsenudeln	CHF 25.00
Kartoffel-Nussplätzchen mit Hüttenkäse-Dip	CHF 26.00



Desserts

Äm Grosi sini brönnti Crème	CHF 11.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Kumquat-Ragout und Vanilleglace	CHF 12.50
Beckenrieder Süssmostcreme mit karamellisieren Apfelspalten	CHF 11.50
Dreierlei Parfait auf einem Früchtespiegel	CHF 14.50
Sommer: Coupe Romanoff (frische Erdbeeren und Vanilleglace)	CHF 13.50
Winter: Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringue, Vanilleglace)	CHF 13.50
Panna Cotta, mit saisonalen Früchten umlegt, und Himbeersauce	CHF 11.50
Kleine Käseauswahl mit Birnenbrot, Feigensenf und Trauben	CHF 14.50
Caramelköppli mit Früchten der Saison	CHF 10.50



Unsere Buffets

(ab 30 Personen)

Das kleine Seeblick-Bufferet

pro Pers.CHF 48.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Hausgebeizter Lachs

Saisonale Pastete mit fruchtig-pikantem Chutney

Hausgemachte Suppe je nach Saison auf Empfehlung des Küchenchefs

Dijon-Senfbraten

Knusprige Pouletflügeli

Rosmarinkartoffeln, Nudeln

Marktfrisches Gemüse

Kichererbsenpfanne mit geräuchertem Tofu (vegetarisch)

Das kleine Dessertbuffet

pro Pers.CHF 19.50

Frischer Fruchtsalat

Caramelköpfl

Beckenrieder Süssmostcrème mit karamellisierten Apfelspalten

Meringues

Schlagrahm in der Schüssel



Das grosse Seeblick-Bufferet

pro Pers. CHF 78.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets
Variation von Pasteten und Terrinen

Hausgemachte Suppe je nach Saison auf Empfehlung des Küchenchefs

Zartrosa gebratenes Roastbeef
Mariniertes Lammgigot
Grillierter Namaycush
dazu unsere Saucen Kräuterjus, Pilzrahm und Senf-Knoblauch

Kartoffelgratin, Wildreis, Tagliatelle
Marktfrisches Gemüse

Hausgemachte Dinkelplätzli mit getrockneten Tomaten (vegetarisch)

Das grosse Dessertbuffet

pro Pers. CHF 26.50

Saisonale Früchteplatte
Beckenrieder Süssmostcrème mit karamelisierten Apfelspalten
Crèmeschnitten
Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisù „Seeblick“
Weisses und braunes Mousse aus Schweizer Schokolade
Meringues mit Schlagrahm
Auswahl an Sorbets und Glaces

Grosse Käseplatte

pro Pers. CHF 19.50

Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Birnenbrot, Feigensenf und Trauben