

menu- variationen

herbst 2025

liebe gäste
die nussbäumliküche ist
relativ klein und kommt
beim zubereiten vieler
verschiedenen gerichte an
ihre kapazitätsgrenze.
für gruppen ab 8 personen
macht es daher sinn, **ein
fleischmenu und nach
wunsch ein vegetarisches
menu** für alle aus unseren
variationen zu wählen. so
können sie alle gleichzeitig
und gemütlich ihr essen
geniessen.

menu 1 34.-

kleiner herbstsalat
pouletbrust
pfeffersauce
pommes frites

menu 2 43.-

kleiner herbstsalat
kalbssteak
morchelsauce
kartoffelgratin

menu 3 32.-

kleiner herbstsalat
riz casimir mit kalbfleisch

menu 4 34.-

grüner blattsalat
schweinscordonbleu
pommes frites

menu 5 28.-

kleiner herbstsalat
schweinsrahmschnitzel
nudeln

menu 6 37.-

kleiner herbstsalat oder
kürbiscremesuppe
hirschpfeffer garniert
spätzli



menuvariationen

ohne fleisch

und dessert

menu 7 **26.50**

grüner blattsalat
spätzlipfanne
mit gemüse und mit käse überbacken

menu 8 **29.50**

kleiner herbstsalat
hausgemachte ravioli mit kürbisfüllung
und salbeibutter

menu 9 **30.50**

herbstsalat
sautierte pilze auf kräuterrisotto

dessertvariationen **je 8.50**

vermicelle-mousse

coupe dänemark

2 kugeln vanilleglace mit warmer schoggisauce

caramel creme

serviert im glas mit einer meringue

fruchtsalat

frisch geschnittene früchte, auf wunsch mit
2cl rigi- kirsch



fondue- variationen

herbst/winter
2025

käsefondues

<p>käsefondue mit feiner clariden- fondue-mischung und fonduebrot  käserei urnerboden</p>	26
<p>käsefondue plus auch hier verwenden wir die clariden- fonduemischung vom urnerboden und das fonduebrot, zusätzlich servieren wir auch kartoffeln, gemüse und früchte</p>	32

fleischfondues

<p>fondue chinoise mit einem herbstsalat als vorspeise, vier verschiedenen fleischsorten, basmatireis und pommes frites diverse, frisch zubereitete saucen</p>	38 à disc. 48
<p>wild-fondue mit einem herbstsalat als vorspeise, vier verschiedene wildfleischsorten, spätzli und pommes frites, diverse, frisch zubereitete saucen</p>	46 à disc. 56