

# menuvariationen winter 2025/2026



restaurant nussbäumli  
altdorf



# menu mit fleisch

## **menu 1    32.-**

kleiner wintersalat  
pouletbrust  
pfeffersauce  
pommes frites

## **menu 2    43.-**

kleiner wintersalat  
kalbssteak  
morchelsauce  
kartoffelgratin

## **menu 3    33.-**

grüner salat  
gespickter rindsbraten  
kartoffelstock  
pfälzerrüebli

## **menu 4    34.-**

grüner blattsalat  
schweinscordonbleu  
pommes frites

## **menu 5    28.-**

kleiner wintersalat  
schweinsrahmschnitzel  
champignonrahmsauce  
nudeln

## **menu 6    37.-**

bouillon mit flädli  
berner platte  
mit bratwurst, speck, geräuchertes fleisch,  
sauerkraut, dörrbohnen und salzkartoffeln



# menu ohne fleisch

## menu 7

27.50

grüner salat  
gitschenrösti  
mit gemüse und mit käse überbacken

## menu 8

29.50

grüner salat  
gebratener blumenkohl mit linsen  
auf süsskartoffelpüree

## menu 9

30.50

kleiner wintersalat  
steinpilzrisotto



# fonduevariationen

## **käsefondue**

27

mit feiner clariden-fondue mischung  
und fonduebrot käserei urnerboden

## **käsefondue plus**

34

auch hier verwenden wir die clariden  
fonduemischung vom urnerboden  
und das fonduebrot, zusätzlich  
servieren wir auch kartoffeln,  
gemüse und früchte

## **fondue chinoise**

39

à discretion 49

mit einem wintersalat als vorspeise,  
vier verschiedenen fleischsorten,  
basmatireis und pommes frites  
diversen, frisch zubereiteten saucen



# dessert

zimt-mousse im glas auf  
meringue mit zwetschgenmark

**8.5**

florentiner caramelcreme

**8**

coupe dänemark  
warme schoggisauce auf  
vanilleglace

**8.5**

klassisches tiramisu im glas

**9**