

# MENU 2

## GASTROFÜHRER



Klatsch mit Sauce  
Gastroszene

Traditionsbetriebe  
Zwischen Herkunft  
und Zukunft

Mitarbeitende im  
Pensionsalter

# NEU



## EIN ALE FÜR ALLE.



**ALLES  
ANDERE  
WÄRE  
FALSCH**

**Inhalt**

Klatsch mit Sauce aus der Gastroszene	5
Wettbewerb	14
Traditionsbetriebe Zwischen Herkunft und Zukunft	15
Mitarbeitende im Pensionsalter	23
Gastroführer Unterwalden Restaurant-Verzeichnis	27

**Herausgeber**

Gastro Unterwalden  
6370 Stans

info@gastrounterwalden.ch  
www.gastrounterwalden.ch

**Auflage**

46000 Exemplare, Erscheinung jährlich

**Inserate**

Verlagsgesellschaft  
Unterwaldner AG  
Oberstmühle 3 | 6370 Stans  
Telefon 041 619 15 70  
inserate@unterwaldner.ch  
www.unterwaldner.ch

**Layout und Druck**

Engelberger Druck AG  
Oberstmühle 3 | 6370 Stans  
Telefon 041 619 15 55  
welcome@engelbergerdruck.ch  
www.engelbergerdruck.ch

**Texte und Redaktion**

Janine Gaugé  
info@jg-pr.com | www.jg-pr.com

**Vorwort**

Dieses Jahr wird für immer einen besonderen Platz in meinem Herzen haben. Mit der Fusion von Gastro Obwalden und Gastro Nidwalden zu Gastro Unterwalden haben wir nicht nur zwei Verbände vereint, sondern auch Menschen, Ideen und eine gemeinsame Vision. Es war ein Moment, der zeigt, was möglich ist, wenn wir zusammenhalten und an etwas Grösseres glauben.

Für mich persönlich ist dieses Jahr aber auch ein Abschied. Nach vielen intensiven Jahren ist für mich die Zeit gekommen, auf Wiedersehen zu sagen.

Seit 2014 durfte ich Teil des Vorstandes sein, 2017 wurde ich Präsidentin von Gastro Nidwalden und im vergangenen Jahr durfte ich als erste Präsidentin Gastro Unterwalden mitprägen.

Wenn ich heute zurückblicke, dann nicht auf Zahlen oder Projekte, sondern auf Menschen. Auf Begegnungen, Gespräche, Diskussionen und auch auf die Momente, die uns gefordert haben.

Genau diese Augenblicke haben uns stärker gemacht und zusammengeschweisst.

Ich gehe mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Dankbar für all das, was ich erleben durfte, und stolz auf das, was wir gemeinsam erreicht haben.

Die Gastronomie ist für mich nie einfach nur eine Branche. Sie bleibt immer ein Stück Zuhause.

Ich danke euch allen von Herzen für das Vertrauen, die Unterstützung und die vielen unvergesslichen Momente.

Gastro Unterwalden wird seinen Weg gehen. Davon bin ich überzeugt. Und ein Teil von mir wird immer ein Teil davon bleiben.

**Nathalie Hoffmann**

Präsidentin  
Gastro Unterwalden





**Stilvolle Unterhaltung**

# Emotionen erleben

## Alles unter einem Dach

Das Grand Casino Luzern lässt nicht nur die Herzen von Liebhabern des Spiels höherschlagen, sondern auch von Gourmets und Kulturbesorgten.

Spielcasino, Restaurant Olivo, Restaurant Dolce Vita, Meetings und Events, Parking, Online-Casino «mycasino»



## Mit Vollgas und Leidenschaft

**Alpnach:** Seit zehn Jahren sind Kathrin und Kari Langensand Gastgeber im **Landgasthof Schlüssel** in Alpnach. Alles begann mit der «Suscht»: Kathrin und Kari Langensand, Absolventen der Tourismusfachschule Samedan, stiegen 2013 mit einem saisonalen Fondüestübli hinter dem Schlüssel als Selbstständige in die Erlebnisgastronomie ein. Zwei Jahre später wurden sie Pächter des Schlüssels – bis heute mit «Vollgas und 100-prozentiger Leidenschaft», wie der Alpnacher Kari Langensand erklärt. Seitdem ist der Betrieb an sieben Tagen in der Woche von 8 bis 23 Uhr durchgängig geöffnet. Die zentrale Lage mitten im Dorf gegenüber der Kirche bringt viele Anlässe während des gesamten Jahres mit sich, von der Alpnacher Älplerchilbi bis hin zu privaten Feiern oder Vereinsessen. Die Hotelgäste aus 50 Nationen schätzen vor allem im Sommer die Nähe zu den Pilatusbahnen und weiteren Sehenswürdigkeiten der Zentralschweiz. «Die grösste

Herausforderung und gleichzeitig die grösste Chance ist, jeden Tag wieder das Beste zu geben und sich jeden Tag wieder zu beweisen», sind sich Kathrin und Kari Langensand einig. Sie legen grossen Wert darauf, sowohl als Arbeitgeber für ihre rund 40 Mitarbeitenden und 4 Lernenden verlässlich und beständig zu sein als auch für ihre Gäste mit konstanten Öffnungszeiten einen Dorfmittelpunkt zu bieten. Neben einer abwechslungsreichen Speisekarte mit «alten Rezepten und frischen Ideen» sorgt auch die stets wechselnde Dekoration für frischen Wind. ■



## 25 Jahre Gastfreundschaft im Giessenhof

**Dallenwil:** Seit einem halben Jahrhundert ist der **Giessenhof** ein fester Bestandteil von Dallenwil – und gleichzeitig feiern Luis und Isabel Martins ihr 25-jähriges Jubiläum als Gastgeber. Für das Ehepaar ist dieser Meilenstein ein emotionaler und bedeutender Moment voller Dankbarkeit.

Als im Jahr 2001 für den Giessenhof ein neuer Geschäftsführer gesucht wurde, schlug Isabel Martins, damals noch als Serviertochter im Betrieb tätig, ihren Mann Luis vor. Kurz darauf bekamen die Martins die Chance, das Restaurant zu pachten. Mit viel Engagement und Können entwickelten sie es stetig weiter. 2009 kauften sie das Restaurant samt einer dazugehörigen Wohnung. Durch kontinuierliche Renovierungen entstanden das heutige Restaurant, die Pizzeria und die Vinoteca.

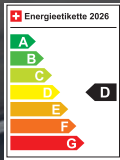
Der anhaltende Erfolg der letzten 25 Jahre basiert nicht nur auf der konstant hohen Qualität der Speisen, sondern auch auf einem motivierten Team. Besonders stolz sind Luis und Isabel darauf, dass ihre Tochter Isabella den Kochberuf ergriffen hat. Gemeinsam mit ihrem ehemaligen Lehrmeister Aldo Schmidt sorgt sie für das kulinarische Niveau. Dank modernster Küchengeräte und einer top organisierten Küche meistern sie nicht nur den Betrieb mit vollem Haus, sondern bewältigen auch Caterings für bis zu 150 Personen.

Auch Isabellas Ehemann Alex ist inzwischen Teil des Familienunternehmens. Die herzliche, familiäre Atmosphäre wird von den Gästen sehr geschätzt. Und die gelebte Gastfreundschaft hat Zukunft, davon ist Luis Martins überzeugt: «Auch in 50 Jahren wird im Giessenhof noch kräftig gefeiert!» ■

Jetzt entdecken



Tayron R-Line



Tayron R-Line 2.0 TSI, 204 PS, 7-Gang-DSG, 8,2 l/100 km, 187 g CO<sub>2</sub>/km, Kat. G.  
\*Plug-in-Hybrid verfügbar für: Tayron R-Line 1.5 TSI eHybrid, 204 PS, 6-Gang-DSG,  
0,5 l + 20,4 kWh/100 km, 12 g CO<sub>2</sub>/km, Kat. D.

## Mehr Raum für alle(s). Der neue Tayron

Der neue Tayron ist ein wahres Platzwunder. Er besticht mit bis zu sieben Sitzen und einem geräumigen Kofferraum. Das macht ihn zum perfekten Begleiter für Alltag und Abenteuer. Sein modernes und ausdrucksstarkes Design verbindet Eleganz und Funktionalität. Und als Plug-in-Hybrid\* vereint der neue Tayron zwei Antriebe zu maximalem Fahrspass. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!



**AC Alu-Car Garagen AG**

Faden 1  
6374 Buochs  
Tel. +41 41 610 72 40  
[partner.volkswagen.ch/alu-car](http://partner.volkswagen.ch/alu-car)



## Soulfood Kitchen mit Weitblick

**Sachseln:** Vor knapp einem halben Jahr feierte das Restaurant **Mister Monkey** Kreuz Sachseln seine Eröffnung. Mit frischem Elan und klarer Handschrift hat das Mister-Monkey-Team hier ein neues Kapitel aufgeschlagen. Für Danny und Cornelia Dupont, das Gastgeberpaar, ist es ein Schritt mit Perspektive: Nach dem Ende ihrer erfolgreichen Zeit im Seehuis Giswil Ende 2024 haben sie nun eine neue Wirkungsstätte mit idealen Voraussetzungen gefunden, um das bewährte Konzept weiterzuentwickeln. Eine sehr gute Infrastruktur, ein grosszügiger Aussenbereich und die leicht erhöhte Lage mit Blick über den gesamten Dorfplatz schaffen ein stimmiges Ambiente.

Kulinarisch steht Mister Monkey für BBQ mit Charakter. Amerikanische und italienische Einflüsse treffen auf konsequentes Slow Cooking. Spezialitäten wie Spareribs und Pulled Pork

werden über Stunden schonend gegrillt – saftig, aromatisch und mit viel Geduld zubereitet. Die traditionelle Küche der amerikanischen Südstaaten basiert auf einfachen, nahrhaften Gerichten und gilt nicht umsonst als Soulfood. Dass Mister Monkey in Sachseln rasch Fuss gefasst hat, überrascht nicht. Das von Falstaff als bester Streetfood-Anbieter der Zentralschweiz ausgezeichnete Konzept ist regional bestens bekannt. Wer mittags vorbeischaud, darf sich von Dienstag bis Freitag auf ein attraktives Mittagsmenü freuen. ■



## 20 Jahre dritte Generation

**Hergiswil:** Seit 20 Jahren führen Christoph und Marlène Keiser die **Alpwirtschaft Unterlauelen** bereits in der dritten Generation. Seit ihrem Start 2006 führen sie den Betrieb mit viel persönlichem Einsatz und Liebe zum Detail. Dieses Jubiläum wird vom 3. bis 7. Juni 2026 gefeiert. Die Feierlichkeiten finden in der Woche von Fronleichnam statt und bieten ein abwechslungsreiches Programm mit musikalischen und kulinarischen Höhepunkten. Für alle Generationen ist etwas dabei, wobei der Fokus klar auf der Volksmusik liegt. Der grösste Anlass steigt am Samstag mit dem Konzert von Wilti-Gruess: Alle sind herzlich willkommen, der Eintritt ist frei, möglich gemacht auch dank ihren langjährigen Lieferanten.

Ein besonderer Moment wird der Donnerstagabend sein. Unter dem Motto «Mitarbeiter-Chilbi» laden die Keisers zu einer geschlossenen Feier für alle Mitarbeitenden ein, die in den letz-

ten drei Generationen in der Alpwirtschaft mitgewirkt haben. Den feierlichen Abschluss der Jubiläumswoche bildet am Sonntag ein Berggottesdienst in der Unterlauelenkapelle.

Die Festtage sind zugleich eine Gelegenheit, Christoph und Marlène Keiser noch einmal als Gastgeber zu erleben. Denn im März 2027 wird das Ehepaar die Alpwirtschaft weiterverpachten und sich neuen beruflichen Wegen widmen. Bis dahin freuen sich die beiden über alle Gäste – und geniessen die verbleibende Zeit auf der Unterlauelen. ■





Badirestaurant  
Hergiswil

# Sommerevents 2026

Freitag, 1. Mai, Saisoneroöffnung  
**Oldies but Goldies ab 18.00 Uhr mit DJ Taxi**

\*\*\*

Freitag, 29. Mai, ab 18.00 Uhr  
**Fischbüffet à discrétion**

\*\*\*

Freitag, 12. Juni, ab 18.00 Uhr  
**Tony's Kalbsleberli à discrétion**

\*\*\*

Freitag, 10. Juli, ab 18.00 Uhr Fiesta Mexicana  
**Musikalisch begleitet von den Mariachi Flores**  
Mexikanische Spezialitäten

\*\*\*

Freitag, 24. Juli, ab 18.00 Uhr  
Sommernachtsbuffet mit Salate & Grilladen  
**Liveauftritt von Schlagersängerin**  
**Monica Guhl, um 19.30 & 20.45 Uhr**

\*\*\*

Freitag, 7. August, ab 18.00 Uhr  
Chäsfondue à discrétion  
**Musikalische Unterhaltung**  
**Kapelle Reto Blättler**

Freitag, 14. August, ab 18.00 Uhr  
Beachparty (Pool geöffnet bis 21.30 Uhr)  
**DJ Taxi**

\*\*\*

Mittwoch, 19. August, ab 18.00 Uhr  
(Verschiebedatum 26. August)  
**Pilatusmusikanten zu Gast i dr Badi**

\*\*\*

Sonntag, 6. September, ab 10.30 Uhr  
**Matinée mit DJ Taxi**

\*\*\*

Freitag, 18. September, ab 18.00 Uhr  
**Chuttlä & Hafächabis à discrétion**

\*\*\*

Sonntag, 20. September, ab 11.00 Uhr  
Oktoberfest!  
**Musikalische Unterhaltung mit Ferdl**

\*\*\*

Freitag, 25. September, ab 18.00 Uhr  
**Wildbüffet aus ortseigener Jagd**

\*\*\*

Mittwoch, 30. September, Saisonschluss

**Herzlich willkommen!**  
**Tony und Badicrew**



Seestrasse 102 | 6052 Hergiswil | 041 630 16 30  
badirestauranthergiswil@bluewin.ch | www.badirestaurant.ch

## Ein Landgasthof mit Seele

**Giswil:** Seit 20 Jahren führen Christian und Angelika Halter den **Landgasthof Grossteil** mit Herz und spürbarer Freude am Gastgebersein. Für Christian war schon früh klar, dass es keinen schöneren Beruf gibt als jenen seines Vaters. Sein Weg führte ihn über die Kochlehre und prägende Wanderjahre nach Grindelwald, wo er Angelika begegnete – der Beginn einer gemeinsamen Geschichte, privat wie beruflich.

Heute führen sie den Landgasthof Grossteil in dritter Generation. Als eingespieltes Team gestalten sie das Haus mit persönlichem Einsatz und grosser Verbundenheit. «Es geht nur mit dem richtigen Partner», sagt Christian überzeugt. Vertrauen, Zusammenhalt und die Bereitschaft, Kompromisse einzugehen, bilden das Fundament ihres Erfolgs. Neben der Gesundheit ist für beide ein intaktes Familienleben von zentraler Bedeutung.

Der Grossteil ist sich über die Jahrzehnte treu geblieben. Hier wissen die Gäste, was sie erwartet: ehrliche Küche, geliebte Tradition und eine warme Atmosphäre. Für das berühmte Kotelett reisen manche sogar von weit her an. Schwinger, Jodler oder andere Vereine – viele nennen den Grossteil ihr zweites Zuhause. Und doch bedeutet Treue nicht Stillstand. Mit Offenheit für Neues und viel Gespür für den richtigen Moment entwickeln Christian und Angelika den Betrieb weiter, stets getragen von Herzlichkeit und einem Lächeln. ■



## Abschied vom Schlüssel Büren

**Büren:** Seit 85 Jahren gehört das **Restaurant Schlüssel** in Büren der Familie Amstutz und prägte über drei Generationen das Dorfleben. 1941 übernahm die Familie das Haus und führte es seither als Gastwirtschaft. Mitte August schliesst der Schlüssel endgültig seine Türen. Die heutigen Gastgeber, Hermann und Andrea Amstutz, führen den Schlüssel seit 35 Jahren. Sie haben über all die Jahre verlässlich gewirtet – und miterlebt, wie sich das Umfeld mittlerweile verändert hat. Das Restaurant liegt etwas abseits, spontane Gäste seien nach Corona seltener gekommen und gleichzeitig sei der Wunsch gewachsen, das Pensum zu reduzieren. Nun ist für die Wirte der richtige Zeitpunkt gekommen, um loszulassen. Damit endet nicht nur die gastronomische Geschichte des Hauses, sondern auch ein Stück Dorffidentität.

Trotz einem Hauch Wehmut überwiegen bei Hermann und Andrea Amstutz andere Gefühle: Dankbarkeit für die vielen Gäste, die ihnen über Jahrzehnte die Treue gehalten haben – und Erleichterung, einen stimmigen Schritt für die Zukunft gemacht zu haben. «Wir bedanken uns von Herzen bei all unseren treuen Gästen für die vielen schönen Jahre», erklären Hermann und Andrea und betonen, dass bis Mitte August noch ausreichend Zeit bleibt, im Schlüssel Büren einzukehren. ■





# NKB Mehrwertprogramm

Jetzt Vorteile entdecken und profitieren.



[nkb.ch/mehrwertprogramm](https://nkb.ch/mehrwertprogramm)



Nidwaldner  
Kantonalbank

## Turm-Beizli Kerns mit neuem Wirt

**Kerns:** Seit Anfang des Jahres hat das **Turm-Beizli** Kerns mit Roman Etter einen neuen Wirt. Nach jahrelanger Erfahrung im Gastgewerbe absolvierte er im Sommer 2025 erfolgreich die Wirteprüfung. Auf der Suche nach einer passenden Gelegenheit meldete er sich auf ein Inserat. Grösse, Lage und Ausrichtung des Turm-Beizlis passten für ihn ideal und nach kurzer Zeit waren sich beide Seiten einig. Am bewährten Konzept hält der neue Wirt fest. Unterstützt wird er vom langjährigen Turm-Beizli-Koch sowie mehreren Servicekräften. Unter der Woche gibt es mittags verschiedene Menüs, abends wird à la carte serviert. Auf der Karte stehen gutbürgerliche Schweizer Gerichte, die vor allem bei der Hauptkundschaft – vielen Arbeitern aus der Region – geschätzt werden. In den Sommermonaten ist zudem die grosse Terrasse geöffnet.

Das Turm-Beizli verfügt über einen Raucher- und einen Nichtraucherbereich, liegt verkehrsgünstig und bietet zahlreiche Parkplätze. Geöffnet ist der Betrieb unter der Woche, abends jeweils bis 21.30 Uhr. Insgesamt setzt Roman Etter auf Kontinuität – mit kleinen Akzenten, aber ohne grundlegende Veränderungen. In der Zukunft sind auch Anlässe wie Stubeten oder Musikabende mit anderen Stilrichtungen geplant. ■



## Italienische Klassiker im Primo Piano

**Stans:** Mit dem **Primo Piano** hat Stans seit Kurzem eine neue Adresse für italienische Küche mit vertrauter Handschrift. Das Restaurant befindet sich im ehemaligen Oberdeck und wird von Cindy Forestiero geführt. Für die erfahrene Gastronomin ist es eine konsequente Erweiterung: In den letzten zwölf Jahren wirtete sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Filippo im Ristorante da Pippo in Ennetmoos. Während er der Gastgeber im da Pippo bleibt, übernimmt sie in Stans einen zweiten Betrieb, zentraler gelegen und mit einem anderen Publikum im Blick. Im Primo Piano richtet sich das Angebot stärker an Geschäftsleute, spontane Kurzentschlossene und Gäste, die eine unkomplizierte Mittagspause oder ein entspanntes Abendessen suchen.

Der Wunsch nach mehr Zentrumsnähe war schon länger da – und dann ging alles schnell. Innerhalb eines Monats wurde umgebaut, ein neues Farbkonzept umgesetzt und noch vor

der Fasnacht eröffnet. Auch der Name erzählt eine Geschichte: Primo Piano ist eine Referenz zur Lage im ersten Stock und zugleich ein klares Bekenntnis zu den italienischen Wurzeln – erster Stock, erste Wahl. Kulinarisch bleibt Cindy Forestiero ihrer Linie treu. Pizza spielt dabei eine zentrale Rolle und ist ganztags erhältlich, mittags auch als attraktives Menü. Das Angebot wird durch zwei täglich wechselnde Tagesmenüs sowie ein vegetarisches Wochenmenü ergänzt. ■



# CANONITA

DE MALLORCA

## SPRITZ

50 ML  
CANONITA

50 ML  
PROSECCO

50 ML  
SODA WASSER



## PINK GRAPEFRUIT

50 ML  
CANONITA

50 ML  
PINK GRAPEFRUIT



## TONIC

70 ML  
CANONITA

70 ML  
TONIC WATER



SALUD!



PRODUCED AND DISTRIBUTED BY

**DiWISA**

## Neuer Schwung für die Melachere

**Stans:** In der «Melachere» an der Schmiedgasse beginnt im Frühling 2026 ein neues Kapitel. Neuer Wirt ist Mark Schmied (44), der den Betrieb vom langjährigen Gastgeber Rolf von Holzen übernimmt. Gemeinsam mit seiner Partnerin Rahel Kaufmann, ebenfalls gelernte Köchin, führt Mark Schmied die traditionsreiche Beiz weiter.

Für den in Stans aufgewachsenen Mark Schmied ist die Melachere eine vertraute Adresse. Schon als Jugendlicher war er hier Gast, später kochte er für Bankette und half immer wieder aus. Nach verschiedenen Stationen in den vergangenen Jahren, unter anderem als langjähriger Wirt der Gelegenheitswirtschaft Schützenstübli Hostetten in Oberdorf, kehrt er nun gemeinsam mit Rahel an einen Ort zurück, der ihn kulinarisch wie persönlich geprägt hat.

Die Melachere kehrt zum Restaurantbetrieb zurück und wird rauchfrei. Grossen Wert legen die neuen Gastgeber auf ein ökologisches Konzept mit regionalem Einkauf, kurzen Wegen und möglichst wenig Food Waste.

Das bewährte Konzept wird behutsam weiterentwickelt. Das Urchige bleibt, die lange Tradition wird gepflegt. Auf den Teller kommt währschaftes Essen, Hausmannskost nach Grosis Rezepten – frisch interpretiert. Mittags sind mehrere Tagesmenüs geplant, abends gibt es eine kleine, saisonal wechselnde Karte. Rahel und Mark sprühen vor Ideen, und im Gespräch wird schnell klar: Hier trifft Bodenständigkeit auf Kreativität und spürbare Lust am Gastgebersein.

Die offizielle Wiedereröffnung findet am Freitag, 1. Mai 2026 mit einem Begrüssungsapéro von 16 bis 23 Uhr, musikalischer Unterhaltung und Häppchen statt. Am Samstag, 2. Mai geht die Eröffnungsfeier in die zweite Runde, dann ist der Betrieb von 11 bis 18 Uhr geöffnet. ■



## André Borba neu im Alpina Einhorn

**Wolfenschiessen:** Seit gut sechs Monaten steht André Borba an der Spitze des Restaurants **Alpina Einhorn** in Wolfenschiessen. Er bringt umfassende Erfahrung aus der lokalen Gastronomie mit. Vor seinem Wechsel ins Alpina Einhorn leitete er das Chalet Seefeld in Buochs. Mit seiner ruhigen, herzlichen Art hat Borba das Alpina Einhorn nahtlos weitergeführt und gleichzeitig mit frischen Ideen belebt. Im Zentrum steht weiterhin die regional-saisonale Küche. Das Restaurant ist neu täglich ausser dienstags von 11 bis 23 Uhr geöffnet.

Joel Odermatt hat das Restaurant nach der Wiedereröffnung während drei Jahren geführt

und es im vergangenen Herbst gut vorbereitet an André Borba weitergegeben. Er konzentriert sich fortan auf die Leitung des Hotelbetriebs und die Einhorn-Glace.



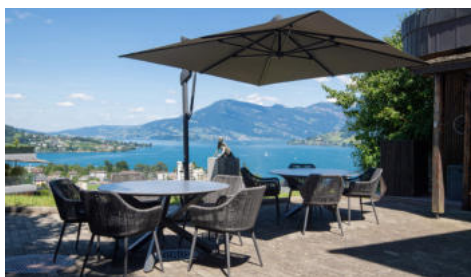
## 10 Jahre Roggerli

**Hergiswil:** Seit zehn Jahren führen Brigitte Pichler und Erich Näf das **Hotel und Restaurant Roggerli** in Hergiswil mit Erfolg und viel Herzblut. Das Jubiläumsjahr soll mit verschiedenen Anlässen gefeiert werden. Den Auftakt machte im März ein spezielles Jubiläumsmenü, mit dem die Gäste auf das Festjahr eingestimmt wurden.

Die beiden Gastgeber bringen langjährige Erfahrung mit. Bevor Brigitte Pichler und Erich Näf das Roggerli übernahmen, führten sie während zwölf Jahren das Rössli in Hergiswil mit der beliebten Sommerbar am See. Als das Roggerli im Jahr 2015 frei wurde, ergriffen sie die Chance, investierten in Umbauten und verwirklichten ihre Vision eines gemütlichen Hauses mit persönlicher Atmosphäre und wunderschöner Aussicht über den Vierwaldstättersee.

Wichtig ist den Gastgebern ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis. «Unser Angebot

soll für jedermann zugänglich sein und für verschiedene Bedürfnisse passen», erklärt Erich Näf. Auf der Speisekarte stehen Klassiker und Lieblingsgerichte der Gäste. Ergänzt wird das Angebot durch eine wechselnde, saisonale Auswahl. Rund 20 festangestellte Mitarbeitende, von denen einige seit vielen Jahren im Team sind, sorgen dafür, dass es den Gästen an nichts fehlt. Für Brigitte Pichler und ihr Team ist die Motivation klar: «Es ist einfach schön, wenn Gäste zu uns kommen, sich freuen und im Roggerli eine gute Zeit haben – genau dafür machen wir das.» ■



## WETTBEWERB

Zu gewinnen sind 5 Gutscheine à CHF 50.– von Gastro Unterwalden.

Hinweis: Umlaute ä/ö/ü verwenden

### 1. Nidwaldner Kultgetränk

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### 2. Schweizer Nationalwurst

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### 3. Innerschweizer Name für Dörrobirnen

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Lösungswort: 

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

### 4. Schweizer Rinderbraten

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### 5. Obwaldner klarer Schnaps aus gedörrten Äpfeln

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### 6. Kalte Schweizer Kartoffelspeise

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Senden Sie das Lösungswort mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse bis zum 31. Mai 2026 an Gastro Unterwalden, MENU2-Wettbewerb, Postfach 346, 6371 Stans oder per E-Mail an [info@gastrounterwalden.ch](mailto:info@gastrounterwalden.ch)

Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



FAMILIENBETRIEBE IM WANDEL

# ZWISCHEN HERKUNFT UND ZUKUNFT

Sechs Traditionsbetriebe, sechs Familiengeschichten. Diese Porträts von Restaurants in Nid- und Obwalden erzählen von Verantwortung über Generationen hinweg, von Entscheiden und vom Mut, eigene Wege zu gehen. Verwurzelt in der Region und gleichzeitig offen für Veränderung zeigen sie, wie lebendig gelebte Tradition heute sein kann.

**WER WASSER  
MAG, WIRD  
KNUTWILER  
LIEBEN.**



**ERFRISCHEND EHRlich. AUS DEM HERZEN DER SCHWEIZ.**

**STANSERHORN  
CABRIO®**



**KULINARISCHE  
STANSERHORN  
CABRIO  
ESSENZ DER ALPEN**

**GENIESSEN SIE IM DREHRESTAURANT  
FEINE GERICHTE MIT ZUTATEN AUS  
DER SCHWEIZ UND DEM ALPENRAUM.**

[www.stanserhorn.ch](http://www.stanserhorn.ch)



**WE CARE FOR BUSINESS**

  **WIRTSCHAFTS  
FÖRDERUNG  
NIDWALDEN**

Stansstaderstrasse 54, 6371 Stans  
Telefon 041 618 76 54  
[www.wirtschaftsfoerderung-nw.ch](http://www.wirtschaftsfoerderung-nw.ch)

**Hotel Restaurant Bahnhof Giswil**  
**5. Generation**  
**Kevin Zumstein und Jana Odermatt**

**Verwurzelt – mit Blick nach vorn**

Seit 1888 ist das Hotel und Restaurant Bahnhof Giswil im Besitz der Familie Zumstein. Was einst als einfache Beiz begann, ist über die Jahrzehnte mit An- und Umbauten stetig gewachsen. Generation für Generation wurde investiert, weiterentwickelt und angepasst. Heute präsentiert sich der Betrieb als Gilde Restaurant – getragen von einer langen Geschichte und offen für neue Wege.

Im Jahr 2023 hat Kevin Zumstein den Bahnhof Giswil von seinem Vater Christoph übernommen und führt ihn heute gemeinsam mit seiner Partnerin Jana Odermatt in fünfter Generation. Sein Weg in die Gastronomie war dabei nicht sofort vorgezeichnet. Zunächst schlug Kevin eine andere Richtung ein und absolvierte eine Ausbildung als Zimmermann. Erst später folgte die Kochlehre – und mit ihr die anschliessende Rückkehr in den Familienbetrieb.

«Ich habe mich nicht von einem Tag auf den anderen für die Nachfolge entschieden», sagt Kevin. Der Entscheid sei über längere Zeit gereift. Doch die Nähe zum Betrieb habe er immer gespürt. Aufgewachsen quasi in der Beiz, war die Gastronomie von klein auf Teil seines Alltags.

**Im Wandel der Generationen**

Christoph Zumstein bleibt dem Betrieb weiterhin eng verbunden. Er lässt der jungen Generation freie Hand, unterstützt aber dort, wo es sinnvoll ist und bleibt so aktiv, wie es für ihn stimmig ist. Als Bindeglied zwischen den Generationen spielt er auch für viele Gäste

eine wichtige Rolle. Er kennt die Stammkundschaft und gibt Traditionen weiter, die den Bahnhof bis heute prägen.

Der Wandel zeigt sich auch in der Zusammensetzung der Gäste. Neben dem klassischen Stammtisch hat sich ein junger Stammtisch etabliert, das Publikum ist insgesamt vielfältiger und jünger geworden. Gleichzeitig verändert sich die Arbeitsweise im Hintergrund. Die Administration wurde verschlankt, Wissen wird stärker geteilt und der Austausch im Team intensiviert. Jana Odermatt bringt dabei neue Impulse ein: Sie treibt die Digitalisierung voran und ist insbesondere in den sozialen Medien sehr präsent.

So verbindet das Hotel und Restaurant Bahnhof Giswil heute gewachsene Strukturen mit zeitgemässen Ansätzen. Ein Familienbetrieb, der seine Wurzeln kennt – und den Blick überlegt nach vorne richtet.



**Restaurant Flühmatt Engelberg**

5. Generation

Patricia Hurschler

**Oben angekommen**

Das Restaurant Flühmatt in Engelberg ist ein Familienbetrieb, der über Generationen gewachsen ist – und heute von Patricia Hurschler in fünfter Generation geführt wird. Seit dem 25. Mai 2025 trägt sie die Verantwortung auf 1300 Metern über Meer. Der Entschluss für die Rückkehr auf den Berg war kein selbstverständlicher Schritt. Nach einem Studium der Innenarchitektur und zwei Jahren als Projektleiterin in einem Architekturbüro stellte sich innerhalb der Familie die Frage nach der Zukunft des Betriebs – und für Patricia zugleich die Frage, welchen Weg sie selbst einschlagen möchte.

Aufgewachsen auf der Flühmatt, als jüngstes von vier Kindern, war die Gastronomie von klein auf Teil ihres Lebens. Wochenendarbeit im Restaurant, Mithilfe im Betrieb und ein enges Familiengefüge gehörten zum Alltag. Dennoch führte ihr beruflicher Weg zunächst weg vom Berg. Der Schritt zurück war ein Bruch mit dem bisherigen Leben. Der Büroalltag war von Terminen, Verantwortung und Druck geprägt. Auf der Flühmatt hat Patricia einen anderen Rhythmus gefunden – selbst-



bestimmt, naturnah und im direkten Umfeld ihrer Familie. Heute sagt sie, dass sie sich hier wohlfühlt und angekommen ist.

**Eine echte Familiensache**

Der Betrieb lebt vom Zusammenspiel aller Beteiligten. Die Eltern, vierte Generation, sind weiterhin im Einsatz und bei ihr angestellt. Die Geschwister unterstützen am Wochenende im Service, in der Küche und am Buffet, auch die Gotte arbeitet als Köchin mit. Dieses Miteinander gibt Sicherheit – und macht es möglich, Verantwortung zu teilen.

Die Flühmatt ist zu Fuss, mit dem Velo oder per Taxi erreichbar. Der Betrieb ist stark wetterabhängig, die Planung bleibt anspruchsvoll, Flexibilität gehört zum Alltag. Für Patricia ist genau das Teil der Aufgabe – und zugleich Teil der Erfüllung. Für sie ist die Flühmatt mehr als ein Arbeitsplatz. Die Lage, die Aussicht und das Leben im Familienverbund geben ihrem Alltag eine Qualität, die sie mit Bedacht gewählt hat. Der Schritt zurück auf den Berg war mutig – und er fühlt sich für sie richtig an. «Es gibt keinen schöneren Arbeitsplatz», sagt Patricia Hurschler. «Und was gibt es Besseres, als den ganzen Tag mit den Menschen zu verbringen, die einem am nächsten stehen?»



**Rössli Stansstad****4. Generation****Angela und Shila Christen****Verantwortung mit Geschichte und Zukunft**

In einem Betrieb, der über Generationen gewachsen ist, bedeutet Nachfolge weit mehr als eine formale Übergabe. Für Angela Christen, die gemeinsam mit ihrer Schwester Shila das Rössli Stansstad führt, war der Schritt in die Verantwortung von Beginn an von grossem Respekt geprägt. «Man übernimmt nicht nur einen Betrieb, sondern auch die Erwartungen von Familie, Mitarbeitenden und Gästen», sagt sie. Ihr war es wichtig, das Bestehende zu würdigen und zugleich ihren eigenen Weg zu finden – ein Prozess, der Zeit, Geduld und viele Gespräche erforderte.

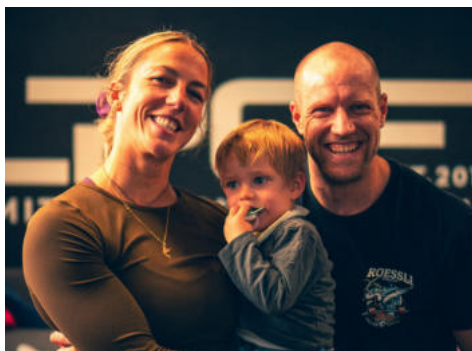
Der Erfolg des Familienbetriebs Rössli gründet auf Werten, die über Generationen weitergegeben wurden: ehrliche Gastfreundschaft und ein starker familiärer Zusammenhalt bilden die Basis. «Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt – egal ob Gast oder Mitarbeitende», betont Angela Christen. Bodenständiges Arbeiten, Authentizität und eine konstante Qualität sind ihre Grundpfeiler. «Und wir hatten das Glück, dass jede Generation bereit war, Verantwortung zu übernehmen.»

**Mehr als nur ein Restaurant**

Viele Gäste begleiten das Rössli seit Jahren, manche sogar über Generationen hinweg. Diese enge Verbundenheit mit der Bevölkerung ist für Angela Christen zugleich wertvoll und verpflichtend als Teil eines lebendigen Dorflebens. Gleichzeitig steht auch das Rössli als Ort der Begegnung vor den Herausforderungen einer sich wandelnden Gastronomie. Gäste sind heute informierter und anspruchsvoller, wirtschaftliche Rahmenbedingungen

komplexer geworden. Themen wie Fachkräftemangel, Kosten und Nachhaltigkeit beeinflussen den Arbeitsalltag. Angela Christen sieht darin jedoch auch Chancen: bewusster zu arbeiten und sich klar zu positionieren.

Was dem Rössli Halt gibt, ist der enge Austausch innerhalb der Familie. «Wichtige Entscheidungen treffen wir gemeinsam, und der Respekt gegenüber den früheren Generationen spielt eine zentrale Rolle», so Angela Christen. Werte wie Verantwortung, Ehrlichkeit und Leidenschaft bestimmen nicht nur das familiäre Miteinander, sondern auch die Zusammenarbeit im Team. Mit dieser Haltung blickt Angela Christen respektvoll, aber zuversichtlich nach vorn: «Solange wir mit Herzblut dabei sind und offen für Veränderungen bleiben, hat das Rössli eine gute Zukunft.»



**Restaurant Rose Kerns****3. Generation****Bruno und Barbara della Torre****Gemeinsam für die Rose**

Der Traditionsbetrieb Rose Kerns wird heute in dritter Generation von Bruno und Barbara della Torre geführt – nicht nur als Unternehmerpaar, sondern als eingespieltes Team, das den Betrieb gemeinsam trägt. Bruno della Torre bringt seine vielseitigen Erfahrungen aus Gastronomie und Hotellerie ein, während Barbara, ursprünglich aus einer anderen Branche, neue Perspektiven und Stabilität in den Familienbetrieb einbringt. Dass sie sich für den gemeinsamen Weg entschieden haben, war letztlich ausschlaggebend für die Übernahme des Betriebs. Denn ein Familienunternehmen funktioniert nur, wenn alle dahinterstehen.

Gerade darin liegt auch die grösste Herausforderung: «Ein Familienbetrieb funktioniert nicht allein über Zahlen. Entscheidend ist, dass man gesund bleibt, Konflikte ansprechen kann und langfristig an einem Strang zieht», ist sich Bruno della Torre sicher. Wenn dieses Gleichgewicht gelingt, entstehen Kontinuität und Authentizität – Werte, die Gäste spüren und schätzen.

**Ein Blick auf morgen**

In der «Rose» zeigt sich das im täglichen Betrieb ebenso wie im kulturellen Angebot. Musik, insbesondere Volksmusik, gehört fest zum Haus dazu und schafft eine familiäre Atmosphäre, die weit über das Kulinarische hinausgeht. Stammgäste aus der Region und den angrenzenden Kantonen kommen nicht nur wegen der bekannten Spezialitäten wie dem «Klarinettli», sondern auch wegen der persönlichen Verbundenheit.

Für Bruno und Barbara della Torre darf die Zukunft offen bleiben. Ohne Druck auf die nächste Generation, aber mit der Hoffnung, dass die Werte des Familienbetriebs weitergetragen werden. «Alles andere darf sich entwickeln».



*Genuss. Kultur. Tradition.*  
**ROSE**

**Alpwirtschaft Unterlauelen****3. Generation****Christoph und Marlène Keiser****Ohne Druck auf die nächste Generation**

Seit 20 Jahren führen Christoph und Marlène Keiser die Alpwirtschaft Unterlauelen. Der Betrieb liegt am Fusse des Pilatus, gehört zur Nidwaldner Gemeinde Hergiswil und ist abgeschieden im Eigenthal eingebettet – ein Ort mit viel Ruhe und Weitblick.

Mit dem 50. Geburtstag von Christoph Keiser reifte ein gemeinsamer Entscheid: «Wir wollen noch einmal beruflich etwas anderes machen.» Der gelernte Zimmermann und Koch sowie die ausgebildete Fachfrau Gesundheit hatten die Gastwirtschaft bereits mit Ende zwanzig übernommen. Schon damals stand für beide fest, dass diese Aufgabe zeitlich begrenzt sein sollte. «Wir haben uns gesagt: Wir machen das 20 Jahre. Danach werden die Karten neu gemischt, und jeder kann seinen eigenen beruflichen Weg gehen.»

Im März 2027 wird dieser Moment kommen. Mit Wertschätzung blicken beide auf eine Zeit in einer «coolen Branche» zurück. Die Vereinbarkeit von Familien- und Arbeitsleben schätzten beide besonders. «Wir waren immer für unsere Kinder da.»

Die drei Kinder stehen heute mitten in der Ausbildung bzw. leisten Militärdienst. Für Christoph und Marlène Keiser ist klar: Die Entscheidung über eine mögliche Zukunft im Betrieb soll frei bleiben. «Wir wollen auf keinen Fall Druck ausüben», betonen sie. Sollte eines der Kinder später Interesse zeigen, würde sie das freuen. Ein Entscheid soll jedoch frühestens im Erwachsenenalter und aus eigener Überzeugung entstehen.

**Zwischen Freiheit und Ungewissheit**

Die Herausforderungen der Alpwirtschaft sind vielfältig. Besonders die finanzielle Planbarkeit ist anspruchsvoll, da der Betrieb stark vom Wetter abhängig ist. Auch die Personalsituation erfordert ein hohes Mass an Flexibilität.

Wie es weitergeht, lassen sie offen. Vorerst soll der Betrieb für rund zehn Jahre verpachtet werden. Danach wollen sie neu entscheiden, welchen Weg sie einschlagen – vielleicht mit einer Rückkehr innerhalb der Familie, vielleicht auf einem ganz anderen Weg. «Man darf nicht zu fest klammern», sagt Christoph Keiser. Veränderungen gehörten zum Leben und könnten manchmal auch ganz neue Perspektiven öffnen.

Mit ihrer Offenheit schaffen die Keisers Raum für Neues – für sich selbst und für die nächste Generation.



**Schwybogen Seelisberg**

8. Generation

Michael und Karin Näpflin

**Zwischen See, Handwerk und Generationen**

Der Schwybogen liegt direkt am Vierwaldstättersee, ist über Seelisberg erreichbar und gehört administrativ zu Emmetten. Seit fast 300 Jahren ist das Haus im Besitz der Fischerfamilie Näpflin. Das heutige Gasthaus besteht seit rund 120 Jahren und zeigt, wie stark Tradition und Weiterentwicklung hier ineinandergreifen.

Die Fischerei bildet bis heute das Fundament des Betriebs. Im Sommer kommt das Restaurant dazu, dessen Angebot sich nach dem richtet, was der See hergibt. Der Fang des Tages bestimmt die Karte – frisch, regional, unverstellt. «Tradition allein ist kein Verkaufsargument», sagt Michael Näpflin. Sie sei wertvoll, aber nur dann lebendig, wenn man sie täglich mit Qualität und Engagement füllt.

Dass der Schwybogen bis heute besteht, hat viel mit Offenheit gegenüber Veränderungen zu tun. Besonders in einem Familienbetrieb sind Entscheidungen nie rein sachlich. «In einer Familie sind immer auch Emotionen im Spiel», sind sich Karin und Michael Näpflin einig. Es brauche Fingerspitzengefühl, Respekt und Raum für unterschiedliche Sichtweisen. Dass dieser Austausch möglich bleibt, sehen sie als eine der wichtigsten Grundlagen des Erfolgs.

Im Laufe der Zeit war der Schwybogen breit aufgestellt: Fischerei, Restaurant, Landwirtschaft, Schnapsbrennerei und Mosterei prägten seine Geschichte. Je nach Generation und Lebenssituation veränderte sich, was zum Betrieb gehörte. In einer Phase mit vielen Nachkommen wurden die Aufgaben aufgeteilt

– ein weiteres Beispiel für die Flexibilität, die dem Betrieb immer wieder abverlangt wurde.

Der Vierwaldstättersee bietet dafür beste Bedingungen: klares Wasser, grosse Tiefe und starke Durchströmung. Heimischer Fisch wird unter Gästen wieder vermehrt geschätzt, nicht zuletzt aus einem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein heraus. Das Restaurant Schwybogen ist nur mit dem eigenen Boot oder über einen Fussweg von der Schiffstation Treib oder dem oberhalb gelegenen Parkplatz aus erreichbar. Wer kommt, entscheidet sich gezielt für diesen Weg – und erlebt den Ort vielleicht gerade deshalb intensiver.

**Die 9. Generation steht bereit**

Karin und Michael Näpflin blicken zuversichtlich nach vorn. Mit der Kombination aus Fischerei und Restaurant sehen sie den Betrieb solide aufgestellt. Und mit Sohn Luca, 25-jährig, ausgebildeter Fischer und Koch, wächst die nächste Generation heran, die den Weg fortführen möchte.



# EIN BERUFSLEBEN MIT LEIDENSCHAFT – UND EIN BEWUSSTER ÜBERGANG

**Nicht von 100 auf 0, sondern von Vollgas auf ein bewusstes Tempo: Wer das Pensionsalter erreicht, hat viele Möglichkeiten, den Ruhestand zu gestalten. Für manche bedeutet das, weiterhin aktiv zu bleiben – einfach in einem anderen Rhythmus. Zwei Beispiele zeigen, wie das gelingen kann.**

Die Gastgeber im Bahnhof Sachseln, Alice und Heinz Anderhalden-Rohrer, sind zwar beide pensioniert, dennoch stehen sie fast täglich im Betrieb, den sie mit Herzblut führen. Der Bahnhof Sachseln ist ein Familienbetrieb in dritter Generation – und für Alice weit mehr als nur ein Arbeitsplatz. Sie wurde hier geboren, ihre Grosseltern und Eltern haben das Restaurant aufgebaut und geprägt. Das Haus selbst stammt aus dem Jahr 1904, die Eltern

wirteten ganze 46 Jahre lang. Die Übergabe im Januar 1998 an Alice und Heinz war ein einschneidendes Ereignis im Leben der Familie. Völlig überraschend starb Alices Vater in der Nacht vor der Antrinkete. Die Mutter blieb dem Haus treu, stand bis ins hohe Alter von 85 Jahren in der Küche und lebte noch bis zum Alter von 96 Jahren im Haus. Der Bahnhof war nie nur Arbeitsplatz. Er war Zuhause.



### Gute Planung für mehr Freiheiten

Dennoch war der Weg von Alice und Heinz in die Gastronomie kein Selbstläufer. Beide hatten andere Berufe gelernt und kannten ein Leben ausserhalb dieses Hauses. Alice arbeitete als MPA und wollte als junge Mutter nicht im Gastgewerbe tätig sein. Erst als die Kinder im Teenageralter waren, entschieden sie gemeinsam: Jetzt übernehmen wir den Bahnhof – mit allem, was dazugehört. Heinz kam anfangs nur abends oder an den Wochenenden zum Helfen, bis er 2010 in seinem anderen Beruf in Frühpension ging. Seitdem arbeiten beide zusammen im Bahnhof, tagein, tagaus. «Wir führen den Bahnhof weiter, solange es Spass macht», sagt Alice. Dieser Spass ist spürbar, im herzlichen Kontakt mit den Gästen sowie in den täglichen Aufgaben, die sie geistig und körperlich fit halten. Selbst gesundheitliche Einschnitte ändern daran wenig. Nach einer grossen Operation Ende 2025 ist Heinz heute wieder engagiert im Betrieb. Er nimmt seine Aufgaben wahr und ist bei den Gästen präsent. Gleichzeitig gehen Alice und Heinz ihre Arbeit bewusst an. Sie treten etwas kürzer, schliessen dreimal im Jahr jeweils für mindestens zwei Wochen, um gemeinsam Ferien zu machen. Möglich wird das durch ein

Team von teils langjährigen Mitarbeitenden sowie einer gut durchdachten, klaren Planung. Einmal im Monat setzt sich das ganze Team zusammen, um die Dienste zu koordinieren. Auch die Familie arbeitet mit: Alices Schwester Helen unterstützt als Allrounderin, Nichte Anita steht als Köchin am Herd.

### Nach 50 Jahren von 100 auf 0?

Im Landgasthof Grossteil in Giswil arbeitet Reto Lombriser als Koch. Insgesamt 52 Jahre hat er in diesem Beruf gearbeitet, viele davon in leitender Funktion. Er führte Küchenbrigaden von 15 bis 20 Mitarbeitenden und trug die Verantwortung für reibungslose Abläufe, Qualität und Organisation. Die Küche war sein Lebensmittelpunkt, bestimmt von langen Arbeitstagen, hohem Tempo und grossem Engagement.

Eigentlich hatte Reto Lombriser einen klaren Plan: Er wollte bis zum Alter von 70 Jahren zu hundert Prozent weiterarbeiten und erst danach die AHV beziehen. Doch das Leben hielt eine unerwartete Wendung bereit. Mit 67 Jahren musste er sich einer Herzoperation unterziehen. Dieser Einschnitt zwang ihn dazu, sein Arbeitspensum zu überdenken und



einen neuen Weg zu finden, aktiv zu bleiben, ohne sich zu überfordern.

Heute arbeitet Reto Lombriser im Grossteil auf Abruf, etwa sechs bis sieben Tage im Monat. Sein Einsatz erfolgt vor allem an Wochenenden oder bei Grossanlässen wie der Fasnacht, wenn in der Küche besonders viel Erfahrung gefragt ist. Mit dieser Teilzeittätigkeit stockt er seine Rente auf – vor allem aber bleibt er dem Beruf treu, der ihn ein Leben lang begleitet hat. Ganz ohne Arbeit, von hundert auf null, das kam für ihn nie infrage.

### Arbeiten mit neuer Balance

Während seiner vollen Berufstätigkeit blieb kaum Zeit für Hobbys oder Vereinsleben. Rückblickend ist Reto Lombriser klar, wie viel Raum sein Beruf eingenommen hat – auch im Familienleben. Heute hat die Arbeit eine neue Qualität bekommen: Sie ergänzt sein Leben, statt es zu dominieren.

Wenn Reto Lombriser heute im Restaurant arbeitet, kann er seine Erfahrung gezielt einsetzen, präzise arbeiten und Qualität liefern – ohne zusätzliche administrative Verpflichtungen. Genau das schätzt er an seiner heutigen Situation besonders. Er trägt keine Verantwortung mehr für Arbeitspläne oder den Einkauf, Aufgaben, die in seinem früheren Vollzeitberuf bis zu 70 oder sogar 80 Prozent seiner Zeit in Anspruch genommen hatten.

Für Christian und Angelika Halter, Gastgeber im Landgasthof Grossteil, ist diese Lösung ein Gewinn. «Reto Lombriser ist für uns ein äusserst wertvoller, erfahrener Mitarbeiter. Er ist enorm loyal, kennt die Abläufe, denkt mit und handelt selbstständig. Seine Erfahrung, seine Ruhe und seine uneingeschränkte Zuverlässigkeit sind für uns ein grosser Gewinn.»

Wäre er nicht krank geworden, hätte Reto Lombriser gerne bis 70 voll weitergearbeitet. So aber hat er einen Weg gefunden, der zu seiner aktuellen Lebensphase passt. Einen Weg, der zeigt, dass berufliche Identität nicht abrupt enden muss, sondern sich verändern kann.

Für Alice und Heinz Anderhalden-Rohrer wie auch für Reto Lombriser bleibt Arbeit im Pensionsalter ein selbstverständlicher Teil ihres Lebens – in einem Tempo, das zur jeweiligen Lebensphase passt. Davon profitieren alle: Die Betriebe gewinnen Erfahrung, Verlässlichkeit und Ruhe, die Mitarbeitenden bleiben aktiv und eingebunden. Die grössten Gewinner sind die Gäste. Sie spüren die Aufmerksamkeit, das Know-how und die Herzlichkeit, die nur aus jahrelanger Leidenschaft entstehen. ■





**Die Auswahl  
macht  
den Unterschied.**

[pilatus-getraenke.ch](http://pilatus-getraenke.ch)

**Werbetechnik immer passend  
genau.**

**Seit 1980.**

**GISLER**

**REKLAMEN**  
GESTALTUNG DIGITALDRUCK  
BESCHRIFTUNG PRÄSENTATION

Ihr Spezialist für UV-  
und Einbruchschutzfolien

**3M** Zertifizierter  
Verarbeiter

Gisler Reklamen GmbH  
Chilcherlistrasse 1 6055 Alpnach Dorf  
Telefon 041 670 19 76 [gislerreklamen.ch](http://gislerreklamen.ch)

# GASTROFÜHRER UNTERWALDEN

---

**Pfistern**

---



### Pilatus-Bahnen AG

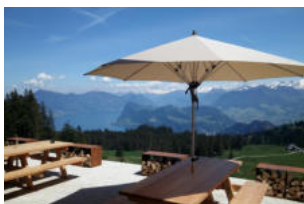
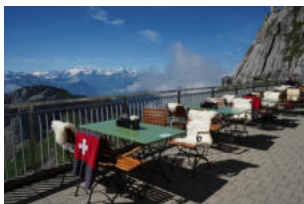
Schlossweg 1  
6010 Kriens/Luzern

Telefon 041 329 11 11  
info@pilatus.ch  
pilatus.ch

Der Pilatus, auch bekannt als «Drachenberg», ist weit über Luzern hinaus als Hausberg der Region bekannt. Auf und um den Pilatus gibt es eine breite Auswahl an Restaurants. Von gemütlichen Selbstbedienungsrestaurants bis hin zum edlen Restaurant Pilatus-Kulm.

Auf der Krienseregg direkt neben der Mittelstation der Panorama-Gondelbahn und dem Abenteuerspielplatz PILU-Land befindet sich das Restaurant Krienseregg. Dieses familienfreundliche Selbstbedienungsrestaurant mit seiner grossen Sonnenterrasse bietet einen herrlichen Blick über das Drachenmoor hinauf zum Pilatus. Ob als Stärkung nach dem Spielen auf dem Spielplatz oder zum Aufwärmen nach einem Tag im Schnee – das Restaurant Krienseregg ist ideal für einen Ausflug mit Kindern und das während des ganzen Jahres.

Das Restaurant Fräkmüntegg überzeugt mit einer warmen, aber zugleich modernen Atmosphäre, geprägt durch viel Holz und grosse Panoramafenster. Die Küche setzt auf grosse Auswahl an Schweizer Spezialitäten. Ob adrenalinlustige Kletterer:innen im Seilpark oder gemütliche Schneeschuhwanderer:innen, das Selbst-



bedienungsrestaurant am Fuss des Pilatus lädt alle zum entspannten Beisammensein ein.

Auf der Drachenalp nur etwas unterhalb der Station Fräkmüntegg können Sie Würste, Baked Potatoes, Gemüsespiesse, Schlangenbrot und vieles mehr im Kiosk kaufen. Selber Feuer machen, grillieren und den herrlichen Panoramablick über den Vierwaldstättersee geniessen.

Im historischen Hotel Pilatus-Kulm erwartet Sie ein unvergessliches und saisonales Gastronomieerlebnis. Im Sommer können Sie auf unserer Terrasse nicht nur kulinarische Highlights geniessen, sondern auch die Aussicht auf die Alpen. Oder lassen Sie sich während dem ganzen Jahr im Cheminée-Saal von der gemütlichen Atmosphäre verzaubern. Erlebnis Tipp: Eine Übernachtung mit unserem Gipfelräume-Package.

Auf der Panoramaterrasse lädt der Panoramagrill zur Stärkung ein. Egal ob Currywurst oder nur eine Portion Pommes Frites, an schönen Tagen geniessen Sie hier die wohl schönste Aussicht der Zentralschweiz.

Im Rundbau des Hotels Bellevue befindet sich das stilvolle Selbstbedienungsrestaurant Bellevue. Hier werden Sie mit typischen Schweizer Gerichten und internationalen Köstlichkeiten verwöhnt. Im Sommer können Sie beim Pilatus z'Night in stimmungsvoller Atmosphäre ein genussvolles Nachtessen, einen unvergesslichen Sonnenuntergang und eine spektakuläre Abendfahrt mit der steilsten Zahnradbahn der Welt geniessen.



LANDGASTHOF SCHLÜSSEL ALPNACH

### Landgasthof Schlüssel

Brünigstrasse 20A  
6055 Alpnach Dorf  
Telefon 041 670 17 57  
info@schluessel-alpnach.ch  
schluessel-alpnach.ch

Täglich 08.00 bis 23.00 Uhr  
warme Küche 11.30 bis 21.00 Uhr



Der Landgasthof im Zentrum von Alpnach bietet bis zu 400 Plätze in der Dorfbeiz und in vier Bankettsälen. Der Schlüssel verwöhnt seine Gäste mit regionalen Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Weit herum bekannt ist das legendäre «500g Königs-Cordonbleu»!

Im Sommer bietet die Gartenwirtschaft mit Kastanienbäumen Abkühlung und ein schönes Ambiente für ein Dessert oder ein romantisches Abendessen zu zweit.



### Hotel Restaurant Nidwaldnerhof

Dorfstrasse 12, 6375 Beckenried  
Telefon 041 620 52 52  
aktuelle Öffnungszeiten auf  
nidwaldnerhof.ch



### Gilde Betrieb

Unser stilvolles und charmantes Seerestaurant liegt direkt am Vierwaldstättersee. Ob im gemütlichen Restaurant, dem gediegenen Wintergarten, der wohligen Lounge oder auf unserer schönen Seeterrasse, bei uns sitzen Sie überall direkt am Wasser. Unsere Küche ist ehrlich, frisch und saisonal, wo immer möglich beziehen wir die Produkte aus der Region.



### Boutique-Hotel Schlüssel Beckenried

Oberdorfstrasse 26  
6375 Beckenried  
Telefon 041 622 03 33  
info@schluessel-beckenried.ch  
schluessel-beckenried.ch

Di – Sa 18.30 bis 00.30 Uhr



### Willkommen zu Hause!

Kreativ, saisonal, regional und ganz ohne Speisekarte: In den Gaststuben oder im lauschigen Sommergärtli überrascht Küchenchefin Gosia mit ihrer ausgezeichneten Küche auf höchstem Niveau. Die Gastgeberin Gosia mit Team sorgen gemeinsam für ganz spezielle «Schlüssel»-Momente. 12 einzigartige Boutique-Hotelzimmer, Bankette bis zu 80 Personen, Seminarangebot, prämierte Weinkarte.



### Hotel-Restaurant Rössli

Dorfplatz 1, 6375 Beckenried  
Telefon 041 624 45 11  
roessli-beckenried.ch



Bei uns verschmelzen Berg und See im Einklang mit unserer Gastfreundschaft. Kommen Sie zum Genuss von saisonalen und marktfrischen Gerichten aus der Region, welche sorgfältig und mit viel Liebe zubereitet und in unserem Restaurant oder auf der grossen Seeterrasse serviert werden. Bei Schiffstation und Postauto.



### Bistro Café-Bar Schwanen

Seestrasse 2, 6375 Beckenried  
Telefon 041 624 45 10  
schwanen-beckenried.ch

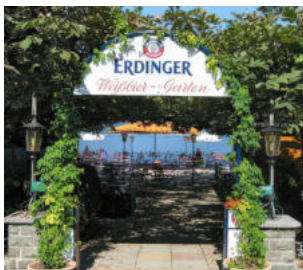


Inmitten von Beckenried ist unser Bistro der Treffpunkt für Jung und Alt. Sei es am Morgen zum Kaffee und Znüni, während dem Mittag oder über den Tag zum Verweilen und abends zum Chillen, Treffen, Reden. Wir bieten trendige Mixgetränke und eine kleine Speisekarte sowie ein interessantes Take-away-Angebot zum Mitnehmen.



### Biergarten am See

Dorfplatz/beim Kurplatz  
6375 Beckenried  
Telefon 041 624 45 33  
biergartenamsee.ch



Über den Sommer, ab Mitte Mai bis Ende September, verwandelt sich der ehemalige Mond-Garten zu einem mit Kastanienbäumen bestückten Biergarten. Direkt am See lädt dieser zum Beisammensein ein. Wir servieren Ihnen Biere aus aller Welt und passend dazu gibt es Weisswurst, Brezel und diverse einheimische Speisen.

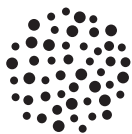


### Bergrestaurant Alpstubi

Sunnigrain 11/Klewenalp  
6375 Beckenried  
Telefon 041 620 31 44  
alpstubli-klewenalp.ch



Mitten im Gebiet Klewenalp und direkt am Weg – wir bieten Ihnen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis als bedientes Restaurant mit gutbürgerlicher Küche. In Kombination mit gutem Essen und einem erholsamen Sonnenbad eignet sich das Alpstubi perfekt für die Mittagspause bei einem Ski- oder Wanderausflug.



## SEERAUSCH

HOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

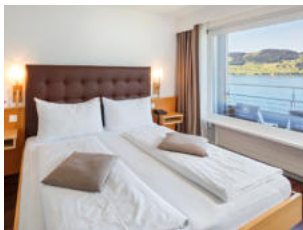
### Seerausch Beckenried

#### Jung, frech, beRAUSCHend anders

Das Hotel und Restaurant Seerausch in Beckenried liegt direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und vereint stilvolles Design, herzliche Gastfreundschaft und eine spektakuläre Aussicht. Mit seinen 41 komfortablen Zimmern bietet es sowohl Urlaubsgästen als auch Geschäftsreisenden eine entspannte Atmosphäre.

Das gastronomische Herzstück ist das Grillrestaurant, das ganzjährig frische Spezialitäten vom Feuer serviert. Ob saftige Steaks, zartes Fischfilet oder vegetarische Kreationen – hier steht die Qualität der Zutaten im Mittelpunkt. Zur Mittagszeit werden abwechslungsreiche Mittagsmenüs angeboten – ideal für Gäste aus der Region oder für eine genussvolle Pause am See. Verschiedene Events wie der beliebte Sonntags-Brunch oder das Grill erlebnis à discrétion runden das Angebot ab.

Das Seerausch ist eine beliebte Hochzeits- und Eventlocation. Mit Blick auf den glitzernden See und die umliegenden Berge bietet das Hotel eine traumhafte Kulisse. Das erfahrene Team kümmert sich um jedes Detail, um sicherzustellen, dass der Tag reibungslos verläuft.



Im eleganten Saal finden bis zu 100 Gäste Platz. Die Seelounge und der Garten mit zwei Anlegesteigen schaffen zusätzliche Möglichkeiten für unvergessliche Anlässe – von der romantischen Ankunft per Boot bis zum stimmungsvollen Apéro am Wasser. Die Seminarräumlichkeiten in verschiedenen Grössen sind mit moderner Technik ausgestattet und ermöglichen Tagungen und Workshops in einer inspirierenden Umgebung. Dank ausreichender Parkmöglichkeiten und der Postauto-Haltestelle vor der Tür ist das Seerausch für jeden Gast mühelos erreichbar. Ein Ort, an dem man sich wohlfühlt, gut isst und gerne wiederkommt – willkommen im Seerausch in Beckenried.

#### Seerausch

Hotel – Restaurant – Lounge  
Buochserstrasse 54  
6375 Beckenried  
Telefon: 041 501 01 31  
info@seerausch.ch

#### Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Sonntag  
08.00 – 23.00 Uhr

#### Küche

Montag bis Samstag  
11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.00 Uhr  
Sonntag  
11.30 – 14.00 / 17.30 – 21.30 Uhr



### Piccadilly

Ennetbürgerstrasse 10  
6374 Buochs  
Telefon 041 620 34 34

Mo	Ruhetag
Di-Do	08.00 bis 14.00 Uhr 17.00 bis 22.00 Uhr
Fr-Sa	08.00 bis 23.00 Uhr
So	09.00 bis 23.00 Uhr



### Für jeden Geschmack etwas!

Im Herzen von Buochs erwartet Sie das Restaurant Piccadilly mit 14 verschiedenen Burgern und mehr als 20 knusprigen Pizzen. Die Speisekarte umfasst appetitliche Fleischgerichte, cremiges Risotto und hausgemachte Cordon Bleu. Mittagsmenü à la carte mit frischer Suppe oder Salat. Der ideale Treffpunkt für Familien, Freunde und Feinschmecker in einladender Atmosphäre und mit hervorragendem Service. Mit Aussenterrasse. Gästeparkplätze vor dem Haus.



### Loco's Pub

Dorfstrasse 6, 6374 Buochs  
Telefon 076 740 06 60  
loslocos22.ch

### Öffnungszeiten

Di-Do	17.00 bis 00.30 Uhr
Fr	17.00 bis 02.00 Uhr
Sa	19.00 bis 02.00 Uhr
So/Mo	Geschlossen



### Der Treffpunkt

In einem gemütlichen und charmananten Ambiente lädt das älteste Pub der Region zum Verweilen ein. Wählt aus einem grossen Sortiment an lokalen und karibischen Spezialitäten. Ob spannende Dart-Turniere, gesellige Table-Games oder mitreissende Live-Übertragungen, hier kommt jeder auf seine Kosten. Trefft Freunde und verbringt unvergessliche Abende in der «Cuba-Bar» zum Beispiel bei einem unserer zahlreichen Events!

### Restaurant Hirschen

Dorfstrasse 6, 6374 Buochs  
Telefon 041 620 13 82  
restaurant.hirschen@bluewin.ch

Mo-Sa	08.00 bis 00.30 Uhr
So	09.00 bis 23.00 Uhr
Feiertage	09.00 bis 23.00 Uhr

365 Tage im Jahr geöffnet



### Gemütliches und heimeliges Restaurant

- Heimeliges Restaurant für jedermann
- Gutbürgerliche Küche
- Jägerstübli für Sitzungen und kleinere Familienanlässe bis 16 Personen
- Saal für Hochzeiten, Bankette, Tagungen und Familienanlässe bis 70 Personen
- Romys Seebeizli geöffnet vom 1. Mai bis September
- 4 Doppelzimmer zu vermieten

# STERNEN

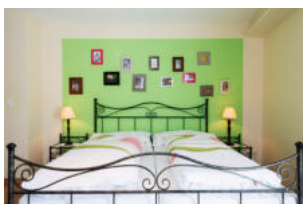
HOTEL & RESTAURANT

## Sternen Buochs

Hotel & Restaurant  
Ennetbürgerstrasse 5  
6374 Buochs

Telefon 041 620 11 41  
sternen-buochs.ch

Ruhetage Mittwoch und  
Donnerstag  
Freitag und Samstag ab 17.00  
Uhr geöffnet  
Bankettanfragen ab 30  
Personen auch  
an unseren Ruhetagen



## Gutbürgerliche Gerichte und einheimische Spezialitäten

Herzlich willkommen bei Susanne und Werner. Wir bieten Ihnen eine herzliche und persönliche Gastlichkeit mit einer marktfrischen, einheimischen, hausgemachten und feinschmeckerischen Küche.

Unsere Spezialitäten: März bis September Fischspezialitäten, Saiblinge und Lachsforellen aus dem eigenen Naturteich in Engelberg mit Quellwasser vom Titlis. Hausgemachte Metzgete, Wild aus einheimischer und eigener Jagd.

In unserem unterteilbaren Saal, unserer Gaststube und auf der Gartenterrasse bieten wir Ihnen Platz bis 200 Personen.

Zwölf schöne Boutique-Zimmer mit Schweizer Boxspringbetten und kostenfreiem WLAN.



## s'Töpfli

BECK-AWAY BISTRO

### s'Töpfli

Nähseydi 6, 6374 Buochs  
Telefon 041 531 18 77  
toepfli-buochs.ch  
Mo–Fr: 7.00–18.00 Uhr  
Samstag: 7.00–17.00 Uhr  
Sonntag: 7.00–17.00 Uhr



## Welches Töpfli darf's heute sein?

Das Herzstück und Highlight sind unsere drei Töpfli am Mittag. In jedem Topf versteckt sich eine andere Köstlichkeit – Fleisch, Vegi oder Suppe – inklusive Spezialbrötli. Täglich frisch, abwechslungsreich und immer kreativ. Genauso wie unser Multikulti Salat-Buffer mit knackigem Grünzeug, Cous-cous, Kichererbsen, Quinoa & Co. Weiteres Highlight ist unser reichhaltiger Weekend-Brunch. Vorbeikommen und geniessen!



### Romy's Seebeizli

Seebuchtstrasse 33  
6374 Buochs  
Telefon 079 424 1113

Mo-Do 10.00 bis 22.00 Uhr  
Fr/Sa 10.00 bis 23.00 Uhr  
So 10.00 bis 22.00 Uhr

## GASTRO UNTERWALDEN



### Pilgerhaus Maria-Rickenbach

Restaurant & Hotel  
Klosterweg 8, 6383 Niederrickenbach  
hallo@pilgerhaus-maria-rickenbach.ch,  
Telefon +41 79 879 30 80

Saisonal abhängige  
Öffnungszeiten unter  
pilgerhaus-maria-rickenbach.ch



### Gasthaus Restaurant Waldegg

Familie Ruth und Ernst  
Rechsteiner  
6383 Wiesenberg/Wirzweli  
Telefon 041 628 15 60  
waldegg-wirzweli.ch  
Abendfahrplan der Luftseilbahn:  
18.20 und 20.00 Uhr



### Vergiss Stress und Uhr, geniesse Aussicht und Natur!

Unser heimeliges Restaurant mit grosser Sonnenterrasse ist ca. 15 Minuten von der Bergstation Wirzweli entfernt. Unterwegs lassen Sie sich beim mystischen Eulenzug von den acht Eulen inspirieren. Geniessen Sie unsere marktfrische Küche mit gluschtigen Hausspezialitäten.

Im Grillhüttli: ab 8 bis 11 Personen,  
Fleischgrill – Älplermagronen –  
Fondue

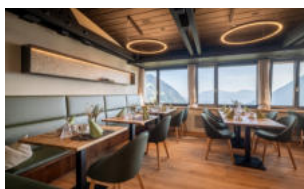
Renovierte Zimmer bis 12 Personen



### «Bei Wurzeltraut»

essen und trinken  
einkaufen und geniessen  
Wirzweli 6, 6383 Wirzweli  
Telefon 041 628 14 14  
bei-wurzeltraut@wirzweli.ch  
bei-wurzeltraut.ch

Öffnungszeiten siehe Website



### ...zauberhaft verwurzelt!

Nicht nur einheimische köstliche Gerichte geniessen, sondern auch eine atemberaubende Aussicht auf die umliegende Bergwelt.

Nach einer rasanten Fahrt auf der Sommerodelbahn oder einer Wanderung auf dem Hochplateau Wirzweli Gastlichkeit erleben und sich einfach verwöhnen lassen.

· Einzigartige Brunch-Erlebnisse · regionale Spezialitäten · gemütliche Gaststube · grosse Sonnenterrasse · Panoramasaal · Einkaufen und Take-Away im Erdgeschoss



## Giessenhof

### Giessenhof

Ristorante, Pizzeria, Vinoteca  
Bahnhofstrasse 2  
6383 Dallenwil

Telefon 041 628 11 26  
ristorante@giessenhof.ch  
giessenhof.ch

### Öffnungszeiten

Mo/Mi–Sa 09.00 bis 23.30 Uhr  
Di Ruhetag  
So 09.00 bis 21.00 Uhr

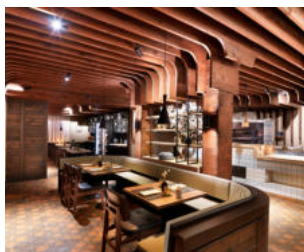
### BENVENUTO Im Ristorante Giessenhof

Italienische Spezialitäten in einer herzlichen Atmosphäre: Wir verwöhnen Sie gerne!

Ob einfache Pizza oder mehrgängiges Menü, Lunch mit Freunden oder Dinner zu zweit, ob Familienfest oder Geschäftsanlass, ob bei uns oder bei Ihnen daheim – wir bringen italienischen Genuss auf den Tisch.



Isabel, Luis und Isabella Martins



### Restaurant

Bis zu 120 Personen finden bequem Platz in unserem stilvoll eingerichteten Restaurant, davon bei Bedarf 50 Personen im abtrennbaren Gourmetbereich.

Unsere grosszügige, sonnige Terrasse mit Blick auf die umliegende Bergwelt lädt, geschützt vor Wind und Wetter, zum Verweilen und Geniessen ein.

### Vinoteca

Unsere charmante, neu gestaltete Vinoteca bietet Platz für stimmungsvolle Feiern mit bis zu 60 Personen oder exklusive Anlässe im kleinen Kreis – wir finden garantiert den passenden kulinarischen Rahmen.

### Anlässe

Verbringen Sie in ansprechender Atmosphäre unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten und geniessen Sie die gelebte Gastfreundschaft der Gastgeber.

Familien und Geschäftsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Versammlungen und Geschäftsessen sind bei uns herzlich willkommen.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Planung Ihres Events.

### Catering- und Partyservice

Unser Catering-Service serviert unsere kulinarischen Erlebnisse für 10 bis zu 110 Personen direkt bei Ihnen zu Hause. Ein feines Antipasti-Bufferet, eine Auswahl an Pizze, vor Ort zubereitete Risotto- oder Pastagerichte – wir kommen auch gerne zu Ihnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihre Gastgeberfamilie Martins



### Dorfklatsch Gastro GmbH

Ischenstrasse 5, 6376 Emmetten  
 Telefon 041 620 37 40  
 info@dorfklatsch.ch  
 dorfklatsch.ch

Dienstag geschlossen



### fein & gsellig in Emmetten

Willkommen in unserem gemütlichen Restaurant, wo alle Speisen durchgehend erhältlich sind und wir grossen Wert auf einheimische Produkte legen.

Geniessen Sie unsere Spezialitäten wie Cordon bleus, Rösti und das ganze Jahr über Fondue. Lassen Sie sich von unseren feinen Drinks, Cocktails und immer wieder neuen ausgesuchten Weinen und Gins verwöhnen. Besuchen Sie uns am 1. Freitag des Monats zur Häppchenjagd!



### Berggasthaus Niederbauen

Niederbauen 1, 6376 Emmetten  
 Telefon 041 620 23 63  
 berggasthaus-niederbauen.ch

Montag und Dienstag Ruhetage  
 (das ganze Jahr)



### Das Berggasthaus der besonderen Art

Traumhafte Aussicht, raffinierte marktfrische Küche und herzlicher Service. Frei nach dem Motto «Kulinarik auf 1575 m ü. M.»

- Schönster Aussichtspunkt der Zentralschweiz
- Panorama-Saal für bis zu 90 Gäste
- Ideal für Hochzeiten/ Familienfeiern
- Candle Light Dinner
- Sonntagsbrunch



### Hotel-Restaurant-Trämli Bar

Dorfstrasse 47 | 6376 Emmetten  
 Telefon 041 620 13 54

Öffnungszeiten  
 Hotel-Restaurant unter:  
 engel-emmetten.ch



Gutbürgerliche Küche, Fondue Chinoise und Fondue Bourguignonne auf Vorbestellung. Gesellschaften bis zu 80 Personen.

Der Ideale Aufenthalt für Ihre Aktivitäten. In unmittelbarer Nähe der Bergbahnen. Übernachtungsmöglichkeiten in einem unserer 30 Zimmer.

Trämli Bar geöffnet jeweils in den Wintermonaten, Freitag und Samstag ab 21.00 Uhr. Zu den übrigen Monaten finden Sie die Info auf unserer Homepage.



**SEEBLICK HÖHENHOTEL**  
inhalten im Herzen der Schweiz

### Seeblick Höhenhotel

Hugenstrasse 24  
6376 Emmetten  
Telefon 041 624 41 41  
info@hotelseeblick.ch  
hotelseeblick.ch

7 Tage geöffnet



### Entdecken. Entspannen. Geniessen.

Eine der schönsten Sonnenterrassen im Kanton Nidwalden, mit traumhaftem Weitblick über den Vierwaldstättersee und die voralpine Bergwelt von Niederbauen bis Rigi, lädt zum Verweilen ein. Geniessen Sie im Restaurant oder auf der Aussichtsterrasse feinste (Inner-)Schweizer Spezialitäten – stets saisonal zubereitet und regelmässig wechselnd. Hier kommen alle auf den Geschmack.

In der Höhe lässt es sich zudem ausgelassen feiern! Ob drinnen oder draussen. Vom Familienfest oder dem Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit bis zur Taufe – alles ist möglich, denn Platz gibt es ausreichend für 10 bis zu 120 Gäste.

### la cucina di susi

Dorfstrasse 33  
6376 Emmetten  
Telefon 041 620 77 77  
info@lacucinadisusi.ch  
lacucinadisusi.ch



### Nidwaldens einzige Pinneria

In Emmetten, auf fast 800 m ü. M. und direkt gegenüber der Bergbahn Stockhütte, empfängt Susi Farinato ihre Gäste in ihrem charmanten Familienbetrieb. Seit Anfang des Jahres dreht sich hier alles um die beliebte italienische



Spezialität Pinsa. Der Pinsateig wird aus einer harmonischen Mischung aus Sauerteig sowie Weizen-, Reis- und Sojamehl hergestellt und nach Herzenslust belegt. Die Pinsa ist aussen knusprig und innen herrlich weich. Selbstverständlich kommen auch die Liebhaber hausgemachter Pasta und weiterer italienischer Köstlichkeiten auf ihre Kosten. Für ein mediterranes Flair zu Hause gibt es im integrierten Feinschmecker-Shop eine Auswahl an erlesenen italienischen Delikatessen.



## SIGNATURE MOMENTS IN UNSERER NEUEN BAR „1905“!

Ob Afterwork, Aftermeeting oder einfach ein genussvoller Abend in entspannter Atmosphäre – unsere neue Bar bietet den perfekten Rahmen für besondere Momente und exzellente Ansprüche.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen mit dem unteren Bon ein Willkommensgetränk auszugeben. Cheers!

**BON**

Jetzt Genuss verdoppeln -  
Ihr zweiter Drink geht aufs Haus!  
Gültig bis 31.05.2026

### Gastro-Versicherungen

# Ganz nach Ihrem Geschmack

Als Partner von GastroSuisse bieten wir erstklassige Lösungen rund um Krankheit und Unfall. Haftpflicht- sowie Sachversicherungen runden unser Angebot ab. Unsere Branchenprofis kümmern sich um die Details, damit Sie sich voll und ganz Ihren Gäste widmen können. Erfahren Sie mehr: [gastroversicherungen.ch](https://www.gastroversicherungen.ch)



## Brunni-Bahnen Engelberg

Wydenstrasse 55  
6390 Engelberg  
Telefon 041 639 60 60  
info@brunni.ch  
brunni.ch

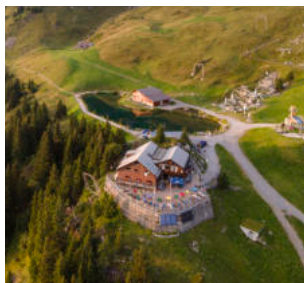


Brunni Engelberg auf der Sonnenseite von Engelberg – ein Highlight im Sommer und im Winter! Es ist ein ideales Ausflugsziel für Familien, Geniesser und Bergweltbegeisterte, die sich in der schönen Alpenwelt erholen wollen.

Am Härzlisee  
in 30 Min. ab Engelberg  
Luftseilbahn & Sessellift



1860 m ü. M.



### Brunnihütte

Ein einzigartiges Bergerlebnis für Naturliebhaber. Die Brunnihütte ist ein idealer Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten verbunden mit geselligem Beisammensein.

Auf Ristis  
in 7 Min. ab Engelberg  
mit der Luftseilbahn



1600 m ü. M.



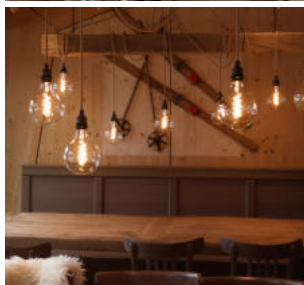
### Berglodge Restaurant Ristis

Geniessen Sie frische Bergluft auf der Sonnenterrasse des Berglodge Restaurant Ristis oder übernachten Sie in einem der rustikalen Mehrbettzimmer, ideal für Familien und Kleingruppen.

In Engelberg  
neben der Talstation



1000 m ü. M.



### Familienrestaurant OX

Familienfreundlichkeit liegt uns am Herzen. Im Winter liegt das grosszügige Restaurant OX direkt an der Klostermatte und im Sommer bietet es eine Indoor Spielwelt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**ZWEIFEL**

1898



## HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Stanser Team freut sich, Sie im modernen und attraktiven **Weinladen** zu begrüßen. Geniessen Sie einen Apéro an unserer **Weinbar** oder unsere leckeren Mittagsmenüs in unserem **Restaurant**. Wir freuen uns auf Sie!

**ZWEIFEL 1898 IM LÄNDERPARK**

Bitzistr. 2 | 6470 Stans | T 041 612 00 41

[zweifel1898.ch](http://zweifel1898.ch)

## RAIFFEISEN Nidwalden

Die Raiffeisenbank Nidwalden wünscht guten Appetit bei den lokalen Gastrobetrieben.

[raiffeisen-nidwalden.ch](http://raiffeisen-nidwalden.ch)

*Hiä  
isch  
guäd*



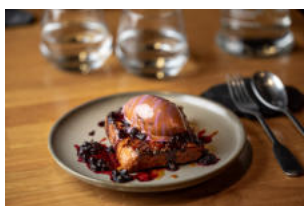
ATELIER  
*Hess*  
CULINARY ART.  
LOCAL HERITAGE.

**Atelier Hess**

Berghotel Trübsee  
6390 Engelberg  
Telefon 041 639 50 92  
reception@hoteltruebsee.ch  
www.atelier-hess.ch

**Alpine Fusion Kitchen  
am Trübsee**

Hoch über Engelberg, mit Blick auf die umliegende Bergwelt, erwartet Gäste im Atelier Hess ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Auf 1800 Metern über Meer verbindet das lichtdurchflutete Restaurant modernes Design mit alpinem Charme und einer Küche, die Tradition und Kreativität vereint. Die grosszügige Rooftop-Terrasse lädt dazu ein, das Panorama zu geniessen, während im Inneren eine Atmosphäre entsteht, in der Genuss, Gastfreundschaft und Natur harmonisch zusammenfinden.



**Kreativität aus der Küche  
von Nicholas Lundgren**

Im Zentrum des Atelier Hess steht Küchenchef Nicholas Lundgren. Der in Stockholm geborene Koch hat Stationen rund um den Globus erlebt und bringt diese Erfahrungen nun nach Engelberg. Seine Küche verbindet alpine Klassiker mit internationalen Einflüssen und nordischen Akzenten – frisch, mutig und voller Charakter. Für seine kreative Handschrift wurde das Atelier Hess mit 13 Punkten im GaultMillau ausgezeichnet.

**Eine Karte voller  
Überraschungen**

Schon die Vorspeisen zeigen die Richtung: vom Kartoffel-Fladenbrot «Tuttul» mit Felchen-Rogen und eingelegten Zwiebeln über einen Sommersalat mit Spargeln, Radieschen, Gruyère und Bärlauchdressing bis zum Rindstatar mit geräuchertem Mark, Sauce Vierge, Peperoni, Tomate und Kräutern. Bei den Hauptspeisen überzeugen die knusprige Rösti mit 64-Grad-Onsen-Ei, Spinat, Bauernschinken und Bärlauch-Hollandaise sowie die Lachs-Forelle mit Erbsen, Frühkartoffeln und Sandefjordsauce. Auch die Fazzolletti-Pasta mit Bärlauch-Beurre-Blanc und Spargeln sorgt für eine leichte, saisonale Note.

**Ein Ort mit Geschichte  
und Weitblick**

Der Name Atelier Hess ist eine Hommage an Eugen Hess-Waser – visionärer Gastgeber, Hotelbauer und Pionier der Wasserkraft in Engelberg. Als «Sager Geni» bekannt, eröffnete er 1884 die Pension Hess im Dorf und wenige Jahre später das Berghotel Trübsee auf 1800 Metern – ein früher Meilenstein für den alpinen Tourismus in der Region.



**HUNDERTFÜNFZIG**

*Auf das UNS  
kommt es an.*

Alles zum Jubiläumsjahr auf:  
[www.feldschloessen.ch](http://www.feldschloessen.ch)

ELEKTRO ▶ EXPERT

**Elektrokontrolle**  
mit Sicherheitsnachweis

- ▶ **Aufgebot erhalten?**  
Kontakt per Telefon  
oder auf unserer Webseite
- ▶ **Flexibler Termin**  
Angepasst an Ihren Alltag
- ▶ **Elektrokontrolle vor Ort**  
Sichere und diskrete  
Durchführung

[elektroexpert.ch](http://elektroexpert.ch)  
041 610 80 35



## Hotel Hahnenblick AG

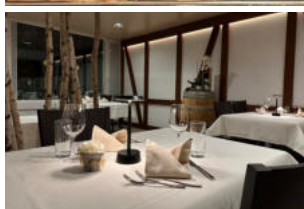
Wasserfallstrasse 6  
6390 Engelberg  
Telefon 041 637 12 12  
info@hahnenblick.ch  
hahnenblick.ch

### Öffnungszeiten

Mo/Di	Ruhetag
Mi-Sa	08.30 bis ca. 23.00 Uhr
So	08.30 bis 17.00 Uhr

## Restaurant Hahnenblick in Engelberg

Willkommen im Restaurant Hahnenblick in Engelberg – ein wahres Juwel der Schweizer Gastronomie. Unsere Gäste erleben eine unvergleichliche Kombination aus herzlicher Gastfreundschaft und kulinarischen Köstlichkeiten.



Als eines von nur acht Gilde-Restaurants in Nid- und Obwalden bieten wir sowohl traditionelle Schweizer Gerichte als auch moderne Interpretationen der Alpenküche. Ihr Gastgeber und Küchenchef Marcel Ineichen setzt auf frische Zutaten aus der Region und kreiert saisonale Menüs mit seiner ganz persönlichen Note. Unsere Weinkarte hält eine erlesene Auswahl an regionalen und internationalen Weinen bereit, die perfekt auf unsere Speisen abgestimmt sind.

Das gemütliche Ambiente unseres Restaurants, mit rustikalen Holzmöbeln und stimmungsvoller Beleuchtung, schafft eine einladende Atmosphäre. Im Sommer ist unser Garten mit der Sonnenterrasse ein beliebter Treffpunkt für unsere Gäste. Ob für ein romantisches Dinner, ein geselliges Familienessen oder eine genussvolle Mittagspause – bei uns fühlt sich jeder wohl. Parkieren Sie gratis auf einem unserer 40 Restaurantparkplätze. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen heissen zu dürfen!



## Restaurant Ende der Welt

Horbistal Engelberg  
Horbistr. 124, 6390 Engelberg

Claudia Bissig  
Telefon 041 637 47 87  
ende-der-welt.ch  
restaurant@ende-der-welt.ch



## BEI UNS IM HORBISTAL...

...freuen wir uns, Sie in unserer gemütlichen Gaststube begrüssen zu dürfen. Geniessen Sie in unserem Familienbetrieb wahrhaftige Äpler-Spezialitäten und köstliche Wildgerichte, dazu servieren wir auserlesene Weine aus unserer reichhaltigen Karte.

- Gratis Parkplätze
- Sonnenterrasse
- Kinderspielplatz



### Alpenclub Hotel, Restaurants & Bar

Dorfstrasse 5  
CH-6390 Engelberg  
+41 41 637 12 43  
welcome@alpenclub.ch  
alpenclub.ch



### Restaurant & Sonnenterrasse

Genussmomente im Sommer. Traditionelle Küche mit einer Prise Innovation gewürzt – dazu Alpenflair und Titlisblick.

### In Festlaune

Ob Apéro, Bankett oder rauschende Party – wir gestalten Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen. In gemütlicher Atmosphäre mit passenden Räumen jeder Grösse oder exklusiv im gesamten Alpenclub mit Hotel.



### Bärghuis Jochpass

6390 Engelberg  
Telefon 041 637 11 87  
jochpass.ch

**BILD  
NEU**

**BILD  
NEU**

### Sagenhaft

Auf dem Säumerweg auf 2222 m ü. M. thront unser Bärghuis und heisst Schneesportler, Wanderer, Biker und Geniesser herzlich willkommen. Auf unserer Sonnenterrasse geniesst man die Aussicht und das gute Essen im Sommer und Winter. Am Abend gibt's Entspannung in der Sauna, 4-Gang-Menü im Stübli und Erholung in unseren sagenhaft schönen Zimmern.



Restaurant & Catering

**Bahnhofli**  
Lungern

Familie Odermatt  
Bahnhofstr. 30 | 6078 Lungern  
T 041 678 15 55  
info@bahnhoefli.ch  
www.bahnhoefli.ch



## SPANNORT RESTAURANT

### RESTAURANT SPANNORT

Andre Keller  
Dorfstrasse 28  
6390 Engelberg

Telefon 041 500 11 33  
info@spannort.ch  
spannort.ch

### Öffnungszeiten

Mi–Sa ab 18.00 Uhr  
So ab 15.00 Uhr

### Restaurant

60 Sitzplätze

### Stübli

24 Sitzplätze

### Terrasse

30 Sitzplätze



Das RESTAURANT SPANNORT lädt mit seinen heimeligen Räumlichkeiten aus viel Holz sowie der Kleinen Terrasse an der Dorfstrasse zum Verweilen und Geniessen ein.

Es erwartet Sie ein einzigartiges Gourmet-Erlebnis. Hier wird nicht nur gekocht, sondern auch

**Freude geteilt und...  
Geschichten erzählt.**

Ein junges, dynamisches Team, das mit viel Charme und einem Hauch von Schalk bedient. Die Küchencrew begleitet mit kreativen Gerichten aus frischen regionalen Produkten.

Für Weinliebhaber bietet das Restaurant eine besondere Auswahl an Offenweinen. Diese sorgfältig ausgewählten Weine ergänzen die Speisen perfekt und laden zu neuen Geschmackserlebnissen ein.

Das SPANNORT-Team freut sich auf Ihren Besuch.

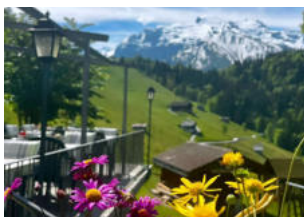


### Gasthaus Schwand Engelberg

Familie Stähelin-Durrer  
Schwand 1  
6390 Engelberg

gasthaus-schwand.ch  
Telefon 041 637 13 92

Montag & Dienstag Ruhetage



Wir als Familie Mylene & Patrick Stähelin-Durrer mit Elisa und Julia führen das Gasthaus mit vollstem Engagement und Herzblut.

- Gaststube mit 30 Sitzplätzen
- Sali mit 60 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse auf der Süd- bis Südostseite mit 80 Plätzen
- Spielplatz unterhalb der Terrasse
- 2 Vierbett- / 3 Doppel- und 1 Einzelzimmer.

In unseren Zimmern geniessen Sie einen herrlichen Ausblick.



Reto Jäger



Marcel Berwert



Werner Würsch



Pascal Schori



Daniel Matter



Amasona Würsch

## Gute Partnerschaften müssen reifen. Genau wie junger Wein.

Agentur Nidwalden  
Riedenmatt 2  
6370 Stans  
T 041 610 77 77  
stans@mobiliar.ch

mobiliar.ch

die Mobiliar

1075983

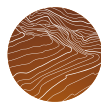
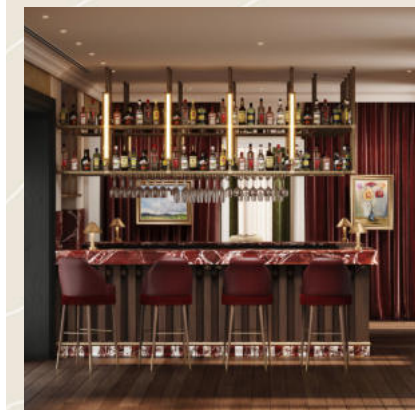
# SERVICE VERBINDET

Sozialversicherungen speziell für die Hotellerie und Gastronomie –  
alle Leistungen der 1. und 2. Säule aus einer Hand.

Effizient und zuverlässig.

[gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch)

 GASTROSOCIAL



H O T E L · V I L L A  
**H O N E G G**

seit 1905

### Geniessen auf 914 m ü.M.

In der Villa Honegg verschmelzen Tradition und Kreativität zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.

Unser Konzept HONexquisite basiert auf Regionalität, Handwerk und Geschichte, getragen von Leidenschaft und Respekt für unsere Gäste, Partner und Umwelt. Jedes Detail, von sorgfältig ausgewählten Zutaten bis hin zu raffinierten Kompositionen, wird mit Hingabe gestaltet, um die Sinne zu begeistern.

Hier, hoch über dem Alltag, wird Genuss zur Kunst und Regionalität zur Bühne für Exklusivität. Erleben Sie Kulinarik, welche nicht nur schmeckt, sondern berührt. Auch bei einem Afterwork-Drink an unserer neuen Bar!

#### Hotel Villa Honegg

Honegg 1 | 6373 Ennetbürgen  
+41 41 618 32 00 | [www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)  
[info@villa-honegg.ch](mailto:info@villa-honegg.ch)

Seerestaurant



### Seerestaurant Schlüssel

Stationsstrasse 24

6373 Ennetbürgen

Telefon 041 530 10 70

info@schluessel-ennetbuergen.ch

schluessel-ennetbuergen.ch

7 Tage offen

von 10.00 bis 23.00 Uhr

#### Aktuell

Mittagsmenü inkl. Suppe o. Salat

Menü I: CHF 20.50 | Frische Pasta

Menü II: CHF 22.50 | Frisch

zubereitete Fleisch- oder

Fisch-Gerichte

Menü III: CHF 21.50 | Haus-

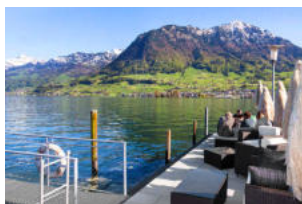
gemachte Pizza nach Wahl

Wochenhit Business: CHF 29.50

Wochenhit Vegi: CHF 20.50

#### Feiern und Seminare

Wir laden Sie ein, direkt am See und umgeben von der herrlichen Bergkulisse, Ihre Hochzeit, Geburtstagsfeste, Firmen- oder Vereinsnäisse zu feiern. Ein besonderes Ambiente erleben Sie in unserer Pergola. Sie bietet Platz für 60 Personen. Während Sie im Sommer den Tag unter freiem Himmel geniessen können, wird im Winter gemütlich eingeeheizt. Das Seerestaurant Schlüssel ist auch für Workshops, Meetings, Seminare und Tagungen eine gute Adresse: Wir sind verkehrsgünstig gelegen und ein professioneller und kompetenter Partner für die Austragung sämtlicher Feiern und Anlässe. Gerne richten wir uns bezüglich Menü, Dekorationen und Ausstattungen nach Ihren Wünschen. Natürlich stellen wir Ihnen auch Beamer, WLAN, Grossbildschirm usw. zur Verfügung.



#### Entspannen und geniessen

Sie können einen Tag kaum schöner beginnen als auf unserer herrlichen Terrasse. Morgens servieren wir Ihnen Kaffee und Gipfeli für nur 5 Franken. Den traumhaften Seeblick gibt es gratis dazu. Schon Johann Wolfgang von Goethe war vom Vierwaldstättersee so begeistert, dass er auf einem Ausflug schwärmte: «Ringsum die Herrlichkeit der Welt». Unser Restaurant verfügt über einen eigenen Bootsplatz. Ausserdem ist die Schiffsstation Ennetbürgen, die regelmässig von Linienschiffen angesteuert wird, lediglich einen kurzen Fussweg entfernt. Von unserer Terrasse haben Sie nicht nur eine traumhafte Seesicht, sondern auch eine einzigartige Sicht auf die regelmässig vorbeifahrenden nostalgischen Raddampfer, welche die grösste Binnen-Dampferflotte der Welt bilden. In der Umgebung befindet sich ein grosses und gut ausgeschildertes Wanderwegnetz. Ob Sie Ihren Startkaffee vor Wanderbeginn geniessen möchten oder sich nach der Tour bei uns stärken wollen: Einzelwanderer sind ebenso herzlich willkommen wie Wandergruppen oder Familien mit Kindern.

#### Speisen und Getränke

Ganz gleich, ob Sie einen kleinen Imbiss wünschen oder ein Festmenü: Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verwöhnen Sie gerne nach allen Regeln der Kochkunst. Das Seerestaurant Schlüssel hat sich auf die italienische Küche spezialisiert und unsere Pizza ist ein Geheimtipp! Alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet, wobei wir Wert auf saisonale Produkte sowie auf höchste Qualität legen. Als Seerestaurant servieren wir natürlich auch frischen Fisch.

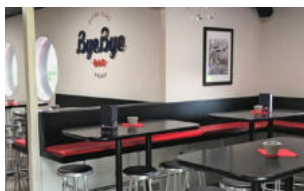


## Nidair Restaurant Flugfeld

Stanserstrasse 81  
6373 Ennetbürgen

Telefon 041 620 05 05  
check-in@nidair.ch  
nidair.ch

Sonn- & Feiertage geschlossen



## Gemeinsam abheben!

Montag bis Freitag preiswerte Mittagsmenüs sowie kleine Mittagskarte. Am Abend sowie samstags à-la-carte sowie Spezialitätenkarte. Spezielle Menüvorschläge für Gruppen. Take-away. Bestellen, in der praktischen Wärmebox abholen und zu Hause den Höhenflug geniessen.

Aussichtsterrasse an frischer Luft mit bester Aussicht. ByeBye Bar für einen Apéro vor dem Abheben oder einen Drink nach der Landung.

## Gasthaus Obermatt

### Gasthaus Obermatt

Obermatt 1, 6373 Ennetbürgen  
Telefon 041 620 13 23  
gasthaus-obermatt.ch

Ostern bis Anfang Oktober  
geöffnet von 10.30 bis 23.30 Uhr



## Traumhaft schön

Geniessen Sie unsere Hausspezialitäten (Fleisch- und Fischgerichte sowie die feinen Älplermagronen).

Erleben Sie Sonnenuntergänge, die Sie nie mehr vergessen...



### Ristorante Pizzeria da Pippo

Gruobstrasse 1, 6372 Ennetmoos  
Telefon 041 530 42 46  
pizzeriadapippo.ch

Bankettsaal für bis zu  
50 Personen



## Benvenuti al Ristorante Pizzeria da Pippo

Idyllisch gelegen und umrandet vom Stanserhorn und Pilatus, befindet sich unser Restaurant in Ennetmoos in der Nähe von Stans. Geniessen Sie bei uns in familiärer Atmosphäre leckere, knusprige Pizzen, hausgemachte Pasta, feine Fisch-, Fleischgerichte und süsse Verführungen. Alles frisch, mit Liebe und einer gehörigen Portion Italianità zubereitet. Auch für unsere kleinen Gäste.

# Deine Zukunft in der Gastronomie beginnt hier.

Praxisnah. Anerkannt. Mit echten Karrierechancen in Küche & Service.



## Erfolgs- menu

### VORSPEISE

**Vorbereitungskurs Wirtepatent** -  
Damit aus deiner Idee ein erfolgreich  
geführtes Lokal wird.

### HAUPTGANG

**G1 Gastro-Grundseminar** -  
Der strukturierte Einstieg – auch für  
Quereinsteiger ohne Gastro-Erfahrung.

### DESSERT

**G2 Gastro-Betriebsleiterseminar** -  
Für alle, die nicht stehen bleiben – sondern  
führen wollen.

## Jetzt informieren

### – kostenlos & unverbindlich!

Melde dich zur nächsten Infoveranstaltung an  
und finde heraus, welcher Weg zu dir passt.

- strukturierter Einstieg ohne Gastro-Vorerfahrung
- anerkannte Qualifikation statt „learning by doing“
- bessere Chancen auf feste Positionen
- Entwicklung vom Mitarbeitenden zur Führungskraft
- Option auf eigenes Lokal oder Betriebsleitung

Das ist Aufstieg, nicht  
nur Weiterbildung



📍 In 2 Minuten anmelden &  
persönliche Beratung sichern!

Ruf uns an – wir beraten dich gerne!

Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART, St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern | [www.gart.ch](http://www.gart.ch) | [info@gart.ch](mailto:info@gart.ch) | 041 240 01 07



SEIT 1929  
**AMSTUTZ**  
MANUFATUR



# HOTEL BAHNHOF GISWIL

## Hotel Bahnhof Giswil

Brünigstrasse 48  
6074 Giswil  
Telefon 041 675 11 61  
info@bahnhofgiswil.ch  
bahnhofgiswil.ch

## Öffnungszeiten

Mi–So 08.30 bis 22.30 Uhr

## Hier trifft Klassik auf Innovation

Seit 1888 gibt es unser Restaurant Bahnhof Giswil. Es ist mittlerweile ein echter Klassiker in der Gastronomie-Szene. Unser Betrieb ist ein Familienbetrieb, welcher bereits in der fünften Generation geführt wird. Unsere Küche zeichnet sich auch genau mit diesen Details aus. Zum einen finden sich klassische Gerichte auf der Karte, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Zum andern befinden sich aber auch neue regionale Kreationen in unserem Repertoire, die von der jungen Küchenmannschaft von Saison zu Saison weiterentwickelt werden.



## Familienrestaurant

Insbesondere die jüngsten Gäste liegen uns sehr am Herzen. Aus diesem Grund haben wir einen grossen Kinderspielplatz, ein Spielzimmer und einen Game-Room. Natürlich kommen die Kinder auch kulinarisch nicht zu kurz und essen bei uns bis 10 Jahre – in Begleitung pro erwachsene Person – gratis von der Kinderkarte.

## Catering «Geht nicht – gibt es nicht!»

Wir bieten einen vollumfänglichen Cateringservice von 2 bis 2000 Personen in der ganzen Zentralschweiz an. Dabei stehen die Wünsche unserer Gäste im Vordergrund und wir setzen alles um: von der Hochzeit mitten im Wald über ein kleines Taufessen im eigenen Haus bis hin zur Harry-Potter-Motto-Party!

## Hotel

Unsere 8 nostalgischen Hotelzimmer, ruhig am Bach gelegen, bestechen mit einer Aussicht in die Berge. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet ist für jeden Gast inbegriffen.



### Landgasthof Grossteil Giswil

Angelika & Christian Halter  
Rütistrasse 12, 6074 Giswil  
Telefon 041 675 11 08  
info@grossteil.ch  
grossteil.ch

#### Gaststube & Restaurant

40 Sitzplätze

#### Saal

bis zu 140 Sitzplätze  
(rollstuhlgängig)

#### Schwingerstube

40 Sitzplätze

#### Terrasse

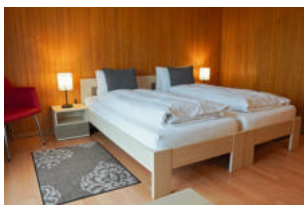
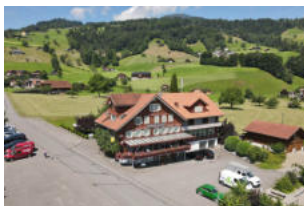
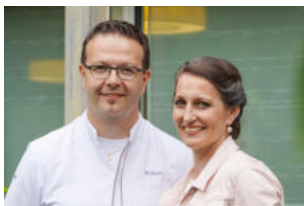
38 Sitzplätze

#### Garten

40–50 Sitzplätze

#### Öffnungszeiten

Mi–Sa	09.00 bis 23.00 Uhr
So	10.00 bis 16.00 Uhr



### Harmonie & Freude Leben & Erleben

Im Ortsteil Grossteil von Giswil, umgeben von Bergen und Wiesen, steht unser Landgasthof mit Blick auf den Sarnersee. Der traditionell gewachsene Landgasthof, geführt in der 3. Generation, vereint gemütliches Ambiente mit der Herzlichkeit Innerschweizer Gastfreundschaft.

Wir, die Familie Halter und das Grossteil-Team, sind stolz auf unser Angebot und geben stets unser Bestes, leckere Gerichte zu zaubern und feine Weine, überraschende Aperitifs und Biere für unsere Gäste zu entdecken.

So kann man sich auf ein gemütliches Mittag- oder Abendessen unter Freunden in lockerer, professioneller Atmosphäre freuen.

### Schlafen

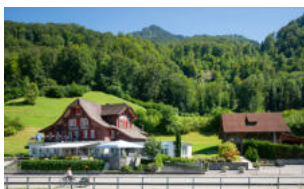
Nach einem Fest nicht mehr heimfahren müssen? Auf der Durchreise sein? Oder Giswil als idealen Ausgangspunkt für Ausflüge nutzen? Dafür stehen unsere fünf einfachen, aber gemütlichen Doppelzimmer bereit.



### Hotel Restaurant Zollhaus

Zollhaus 1, 6074 Giswil  
Telefon 041 675 11 72  
zollhaus-sachseln.ch

Mo/Di	10.00 bis 22.00 Uhr
Mi/Do	Ruhetage
Fr/Sa	10.00 bis 23.00 Uhr
So	10.00 bis 22.00 Uhr



Das Zollhaus am Südufer des Sarnersees ist der ideale Ort für Familienfeiern, Geschäftsessen und Seminare, im Sommer auf der herrlichen Terrasse mit Blick auf See und Berge. Geniessen Sie unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs und lassen Sie sich verwöhnen. Unsere moderne Küche interpretiert Klassiker neu mit frischen, saisonalen Zutaten aus der Region. Der Anspruch an höchste Qualität ist die Basis unserer Gerichte und garantiert Genuss mit allen Sinnen.

1538 müM  
**FLUONALP**  
 Alpkäserei und Beizli

**Fluonalp Alpkäserei und Beizli**  
 6074 Giswil fluonalp.ch  
 Telefon 041 675 26 59  
 fluonalp@giswilerstock.ch

– Bodenständige  
 Äplerspezialitäten  
 – Übernachtungsmöglichkeit  
 – 23. Mai bis 1. November 2026

**ASIAN BOX**

**AsianBox GmbH**  
 Seestrasse 35, 6052 Hergiswil  
 Telefon 079 267 88 77  
 asianbox.ch

Mo–Fr 11.00 bis 14.00 Uhr  
 17.00 bis 20.30 Uhr  
 Sa geschlossen  
 So 17.00 bis 20.30 Uhr



**Badirestaurant Hergiswil**  
 Seestrasse 102, 6052 Hergiswil  
 Telefon 041 630 16 30  
 badirestauranthergiswil@bluewin.ch

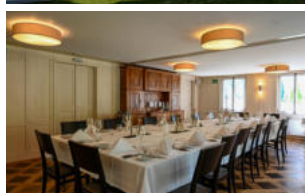
badirestaurant.ch  
 1. Mai bis 30. September  
 von 09.00 bis 22.00 Uhr geöffnet



**Wirtschaft & Herrenhaus  
 Grafenort**

Wirtschaft 1  
 6388 Grafenort  
 Telefon 041 637 00 85  
 wirtschaft@gastbetriebe.ch

Mo/Di Ruhetag  
 Mi/Do 10.00 bis 17.00 Uhr  
 Fr bis So 11.00 bis 22.00 Uhr



Seit fünf Jahren ist die Wirtschaft Grafenort wieder ein kulinarischer Treffpunkt. Gekocht wird mit regionalen und saisonalen Produkten. Bodenständige Gerichte werden mit überraschenden Elementen zu exquisiten Gaumenfreuden kombiniert. Die legendären Fischspezialitäten erleben in der Wirtschaft Grafenort eine Neuauflage. Fünf Jahre «Grafi» – für Gastgeber Thomas Matter und sein Team Grund genug, dieses Ereignis am 18. Juli 2026 mit einem Fest zu feiern.

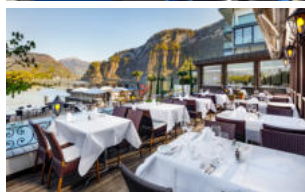


**Seehotel Pilatus**

Seestrasse 34, 6052 Hergiswil  
 Telefon 041 632 30 30  
 info@pilatushotel.ch  
 pilatushotel.ch

**Öffnungszeiten**

täglich 07.00 bis 23.00 Uhr



**Oasis Garden – Sommertraum  
 am See**

Erleben Sie unvergessliche Augenblicke im mediterranen Hotelgarten. Plätschernde Brunnen und Wasserspiele begleiten Ihre kulinarischen Genüsse, während Sie unter angenehm Schattenspendenden Kastanienbäumen den Blick über den See und das imposante Bergpanorama schweifen lassen.

Diese romantische Stimmung lädt zum Träumen ein – von früh morgens bis spät abends.



Alles dazu:



**Juiz!**  
Mein Nidwalden

## Zeit für Genussmomente

Lass dich bei einem feinen Essen mit kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern.  
Entdecke die Vielfalt an Restaurants, Bars und Cafés in Nidwalden. Ä Guätä!

**juiz.ch**

**TopCC**  
VIEL  
**Carry**  
FÜR WENIG  
**Cash**



Keine TopCC Einkaufskarte? Dann einfach den QR-Code scannen und sofort beantragen!



# Glasi Restaurant

## Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil  
Telefon 041 630 11 45  
info@glasirestaurant.ch  
glasirestaurant.ch

## Öffnungszeiten

Werktags offen  
ab 08.00 Uhr bis spät  
Sonn- & Feiertage  
ab 10.00 bis 22.00 Uhr  
24. Dezember:  
ab 16.00 Uhr geschlossen  
25. Dezember: Ruhetag  
Betriebsferien im Januar

Lokalitäten/Gartenterrasse

- «Landi» Gaststube 70 Plätze
- «Landi» Stübli 24 Plätze
- «Glasi» Saal unterteilbar  
bis 180 Plätze (Möwe, Buch-  
walder und Flugli)
- «Adler» Gartenterrasse  
bis 140 Plätze

## Durchgehend warme Küche

Sie erhalten bei uns täglich durchgehend bis 21.30 Uhr warme Gerichte, an Sonn- und Feiertagen bis 20.30 Uhr. Ab 14.00 bis 18.00 Uhr mit einer kleinen Karte. «Adler» Z'morge von 09.00 bis 11.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 10.00 bis 12.00 Uhr.



## Willkommen im Glasi-Restaurant «Adler» Hergiswil

Bei uns treffen sich drei legendäre Grössen in aktueller Bestform: Die «Glasi», der «Adler» und die malerische Zentralschweiz mit dem Vierwaldstättersee. Seit 1994 gehört der «Adler» zur «Glasi». Sie tafeln in Räumen mit viel kreativem Esprit, zumal unsere liebevoll zubereiteten Speisen auf Glas aus der «Glasi» serviert werden.

Der «Adler» ist Kult! Unser historisches Gasthaus und die «Glasi» sind ein eingespieltes Team: Feuer und leuchtendes Kristall, dazu leidenschaftliches Handwerk mit regionaler Marktküche – all das trifft sich im «Adler». Ehrlich. Authentisch. Verwurzelt.

Unsere Küche bereitet frische «Hacktätschli» zu und schwört auf Cordon bleu mit Bergkäse, Kräuterbutter und Bauernschinken. Wir setzen im «Adler» Altbekanntes überraschend anders in Szene und bringen Feuer auf den Teller. Geniessen Sie unsere Spezialitäten.

Unsere Schwerpunkte erzählen von der jeweiligen Saison: «Klassiker» im Winter, «Spargel auf!» im Frühling, «Grill an!» im Sommer oder «Wild her!» im Herbst. Jeweils abends, an Sonn- und Feiertagen und auf Anfrage auch mittags.



### Roggerli Panoramarestaurant, Hotel

Riedmattstrasse 21,  
6052 Hergiswil  
Telefon 041 630 11 33  
hotel-roggerli.ch  
März bis Oktober  
7 Tage ab 09.00 Uhr geöffnet



### Willkommen im «Roggerli»

Hoch über Hergiswil, mit dem wohl schönsten Blick auf den Vierwaldstättersee, finden Sie unser Panoramarestaurant im gemütlichen und traditionellen Ambiente. Auf unserer Speisekarte finden Sie gutbürgerliche, traditionelle, saisonale Speisen, unter anderem auch vegetarisch und vegan, aber auch gluten- und laktosefrei.

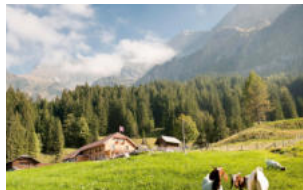
Dorfbus ab Bahnhof – Parkplätze vorhanden – Rollstuhlfreundlich – Kinderspielplatz



### Alpwirtschaft Unterlauelen

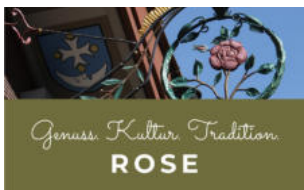
Unterlauelen, 6013 Eigenthal  
Telefon 041 497 26 25  
unterlauelen.ch

Montag und Dienstag Ruhetage



### Genuss liegt in unserer Natur

Wir laden Sie ein, bei uns ein paar erholsame Stunden im schönen Eigenthal zu verbringen. Geniessen Sie bei uns die verschiedenen Jahreszeiten auf der Sonnenterrasse oder in der gemütlichen Gaststube. Wie wäre es mit einer Übernachtung im fein duftenden Bergheu? Lassen Sie sich von traditionellen, alten Bauerngerichten verwöhnen, die auf die Verwertung eines ganzen Tieres von der Region ausgerichtet sind.



### Rose Kerns

Dorfstrasse 5  
6064 Kerns  
Telefon 041 660 17 02  
info@rose-kerns.ch  
rose-kerns.ch



Die «della Torres» sind Gastgeber aus voller Überzeugung. Als Wirtsfamilie in der dritten Generation ist ihnen eine familiäre Atmosphäre wichtig. Bruno ist ein wahres «Kind der Gaststube» und Barbara ist mit dem Gasthaus seit Jahren vertraut. Auch Musik hat eine lange Tradition, in der Familie della Torre finden sich nicht wenige Vollblutmusiker. Sie veranstalten daher regelmässig auch Events mit Live-Musik.



**Melchtal Resort**

Chännel 1  
6067 Melchtal

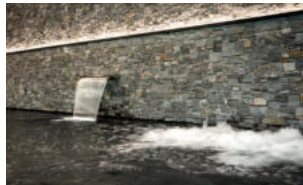
Telefon 041 211 22 22  
info@melchtal-resort.ch  
melchtal-resort.ch

**Öffnungszeiten Steakhouse**

Mo/Di	Ruhetage
Mi	14.00 bis 23.00 Uhr
Do-Sa	09.00 bis 23.00 Uhr
So	09.00 bis 17.00 Uhr

**Genuss | Erholung | Kulinarik**

So präsentiert sich das Melchtal Resort & Steakhouse Zum Roten Stier: Ein einladendes, familiengeführtes Apart-Hotel inmitten der malerischen Alpenlandschaft. Eingebettet in das wunderschöne Melchtal ist es der perfekte Ausgangspunkt für unvergessliche Abenteuer in der Natur; sei es beim Wandern, Skifahren oder einfach beim Geniessen der atemberaubenden Bergkulisse.



Das Resort bietet eine Vielzahl an komfortablen Wohnungen und Suiten, die modernen Komfort mit traditionellem, alpinem Charme verbinden. Jede Wohnung verfügt über einen fantastischen Blick auf die umliegenden Berge und sorgt für erholsame Nächte.

Für erholsame Stunden und Entspannung sorgen unser Wellnessbereich mit Sauna und Ruhezone sowie ein grosses Schwimmbad. Hier können Sie nach einem aktiven Tag in den Bergen neue Energie tanken.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie im Steakhouse Zum Roten Stier mit erstklassigen Fleischspezialitäten vom Grill sowie regionalen Köstlichkeiten. Geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre und lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten und Weinen verführen.

Das Melchtal Resort bietet auch moderne Seminarräume für Tagungen, Feiern und besondere Anlässe. Ob Hochzeiten und Geburtstagsfeiern oder Firmenveranstaltungen – wir gestalten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen.

Nach einem erlebnisreichen Tag laden wir Sie ein, in unserer Lounge bei einem Drink den Abend ausklingen zu lassen.

Besuchen Sie uns und erleben Sie unvergessliche Momente im Melchtal Resort & Steakhouse zum roten Stier!



### HOTEL POSTHUIS

6068 Melchsee-Frutt  
Telefon 041 669 12 42  
posthuis.ch

#### Genuss mit Bergblick

Unser familiär geführtes Hotel und Restaurant liegt an zentraler Lage – direkt an der Skipiste und zwei Minuten vom See und den Bahnanlagen entfernt. Das traditions-



reiche, stilvolle Haus mit gutbürgerlicher Küche bietet Ihnen erholsame Ferien.

Schweizer Spezialitäten spielen die Hauptrolle. Hotelgäste genießen jeden Abend ein köstliches 4-Gang-Menü. Für Tagesgäste gibt es eine abwechslungsreiche à la carte Küche mit diversen Saison-Spezialitäten. Tischreservation erforderlich.

Während der Saison haben wir sieben Tage geöffnet.

Im Sommer ist am Sonntagabend geschlossen.

## BERGGASTHAUS



### Berggasthaus Tannalp

Tannalp 1  
6068 Melchsee-Frutt  
Telefon 041 669 12 41  
tannalp.ch  
info@tannalp.ch



#### Einzigartige Auszeit

Erleben Sie unvergessliche Momente, eingebettet in die idyllische Alpenlandschaft. Unser Gasthaus bietet den perfekten Rückzugsort auf 1'976 m ü. M.

**Sommer:** Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Biketouren.

**Winter:** Traumhafte Langlaufloipen, Winterwanderwege und Schneeschuhtouren. Doppelzimmer, Mehrbettzimmer, Schlaflager, genussvolle Schweizer Bergküche mit regionalen Zutaten, grosse Sonnenterrasse.



### Gasthof Waldhaus Stöckalp

EED GmbH  
Fruttstrasse 40, 6067 Melchtal  
Telefon 041 669 14 01

info@waldhausstoekalp.ch  
waldhausstoekalp.ch  
nur hereinspaziert



### Turm Beizli Kerns GmbH

Melchtalerstrasse 1, 6064 Kerns  
Telefon 041 660 19 19  
079 871 14 18 | turmbeizli.ch | info@turmbeizli.ch

Mo–Fr 08.30 bis 21.30 Uhr  
nach Bedarf länger  
Sa/So/Fiertage geschlossen



### Bärghuis Schönbüel

Postfach 29, 6078 Lungern  
Telefon 078 973 83 65  
reservation@berghaus-schoenbueel.ch

Winter 09.00 bis 16.00 Uhr  
Sommer 09.00 bis 20.00 Uhr  
(Saisonzeiten auf Website)  
berghaus-schoenbueel.ch

## Restaurant Cantina Caverna

### Restaurant Cantina Caverna

Walchstrasse 30, 6078 Lungern  
Telefon 041 679 77 22  
info@cantina-caverna.ch  
cantina-caverna.ch

### Bodenständige Gast- freundschaft & Genuss mit Herkunft

Als die Cantina Caverna 2001 als einfache Mitarbeiter-Kantine der Traditionsfirma Gasser Felstechnik AG die Türen öffnete, konnte noch niemand ahnen, was in den Folgejahren aus diesem einzigartigen Restaurant-Betrieb inmitten im Felsmassiv am Fuss des Brünig-Pass entstehen würde. Innert kürzester Zeit entwickelte sich ein beachtliches Kulinarik-Angebot. Gäste von nah und fern schätzen bis heute die unkomplizierte Gastlichkeit und das in der Region verwurzelte Angebot. Und unzählige Anlässe und Feiern prägten das Geschehen im Restaurant und den verschiedenen eindrucklichen Event-Räumen im Berg. Die Gasser Felstechnik AG engagiert sich seit einem Vierteljahrhundert für die Cantina Caverna und ist somit ein wichtiger Arbeitgeber, Gastgeber und Tourismus-Partner in der Region, für den Standort Lungern und die Tourismusregion Obwalden (OW).

### Gepflegte Kulinarik und einmaliges Erlebnis im Berg

Ob zum einfachen «Arbeiter-Zmittag» oder zum gepflegten Businesslunch und Abendessen: Für jeden Geschmack und jedes



Portemonnaie wird täglich frisch kreiert und serviert. Seit dem 1. Januar 2026 ist Mike Zarges aus Giswil (OW) der neue Cantina-Küchenchef. Die Gäste dürfen sich auch weiterhin auf eine gutbürgerliche Speisekarte mit Fokus auf die Schweizerküche freuen. So dürfen auch das imposante «Sprengstoff-Schnitzel», der kultige «Schützen-Toast» oder das urchige «Waldfäscht» nicht fehlen. Die Cantina Caverna bietet ein attraktives und vielseitiges Angebot zu stets fairen Preisen. Herkunft und Tradition werden auch weiterhin grossgeschrieben.

### Massgeschneidert tagen und feiern

Die eindrucklichen verschiedenen Event-Räumlichkeiten im Berg lassen praktisch keine Organisatoren-Wünsche offen. In diesem einmaligen Rahmen können massgeschneiderte Privat- und Geschäftsanlässe, von der feierlichen Hochzeit bis zum Seminar, von der Produktepräsentation bis zur -schulung im unvergesslichen Rahmen umgesetzt werden.

### Weltweit einzigartig – auch für Sportbegeisterte

Das gesamte Team der Cantina Caverna freut sich auf unzählige Geniesser und Schiesssport-Begeisterte. Denn direkt Tür an Tür im Berg befindet sich das weltweit grösste und spektakuläre Kompetenzzentrum Schiessen «Brünig Indoor». Hier kann jeder Anlass auf Wunsch auch mit einem zusätzlich sportlichen Erlebnis kombiniert werden. Ob als Robin Hood, Jesse James, Wilhelm Tell oder James Bond - lassen Sie sich von unseren ausgebildeten Instruktorinnen und Instruktooren begeistern.

Das Team Cantina Caverna freut sich auf Ihren Besuch!

# TURREN Z'MORGÄ

Genussvoller Sonntagmorgen



Kommen Sie mit der Bahn hoch und geniessen Sie die grosse Auswahl! Buttergipfeli, Maggia- und Dinkelbrot, Zopf, Huusbrot, Butter, verschiedene Konfitüren, Nutella und Honig, Birchermüesli, Cornflakes, Fruchtsalat, Rührei, Speck, feine Käse- und Fleischsorten, inkl. diverse Warm- und Kaltgetränke.

**ERLEBEN – GENIESSEN – ERHOLEN**



turren.ch

Frühstück von 8.30 – 10.30 Uhr, CHF 28.50 pro Person  
Preis Kinder bis 14 Jahre: CHF 1.00 pro Jahr, danach voller Preis  
Als Package: z'Morgä inkl. Berg- und Talfahrt CHF 46.00 pro Person  
Bitte um Voranmeldung bis am Vortag um 14.30 Uhr:  
041 679 75 75 oder info@restaurant-turren.ch

**LUNGERN  
TURREN**  
SCHÖNBÜEL

## Tropft nur auf Wunsch

**Maler  
Schmid Martin**



6362 Stansstad • Tel. 041 610 71 68

# EMMA'S HOTEL

## BED & BREAKFAST

### Emma's Hotel Bed & Breakfast Lungern

Frühstück – Shopping – Verweilen

Bahnhofstrasse 32  
6078 Lungern

Telefon 041 679 05 55  
info@emmashotel.com  
emmashotel.com

#### Unsere Vorteile für Sie:

- Direkt am Bahnhof in Lungern
- 350 Tage im Jahr geöffnet (MO–SO)
- Unkompliziertes 24h Self-Check-in
- Moderne Zimmer mit Dusche/WC, TV
- Gratis W-LAN im ganzen Gebäude
- Kostenlose Parkplätze
- Frühstücksbuffet täglich von 06.30 bis 10.00 Uhr
- Frühstücksbuffet & Cafe öffentlich
- Cafe täglich offen von 06.30 bis 12.00 Uhr
- Check-in ab 15.00 / Check-out bis 11.00 Uhr
- Lädeli mit Boutique-Artikeln und Onlineshop

Unser Tipp: Lungern kennenlernen mit der Audiotour.  
App-Download hier:



Die Gemeinde Lungern hat mit dem Emma's Hotel B&B eine moderne, zukunftsgerichtete und gemütliche Unterkunft erhalten. Seit der Eröffnung 2019 geniessen unzählige Gäste einmalige Tage im Emma's. Viele kommen wieder und gehören nun zur wachsenden Emma's Community.

In der kurzen Zeit des Bestehens ist schon einiges passiert: Grosses Aufsehen erregte die Fernsehsendung «SRF bi de Lüt» (Staffel 2020), bei welcher das Emma's Hotel mitwirkte und natürlich das innovative Self-Check-in – der Automat, der den unkomplizierten Check-in übernimmt – wurde mehrfach in den Medien als Beispiel für Hotellerie der Zukunft erwähnt. Grossen Anklang findet auch die besondere Auswahl an Boutique-Artikeln. Wo sonst kann man gemütlich das Frühstück oder einen Aperitif mit lieben Menschen geniessen und dabei schauen und stöbern und das eine oder andere Lieblingsstück ergattern? Wenn es mal nicht für einen Besuch in Lungern reicht, dann ist natürlich auch der Online-Shop sehr praktisch. Barbara Caluori und ihr Team sind mit Herzblut und Engagement Gastgeberinnen und freuen sich täglich, ihren Gästen den Aufenthalt zu versüssen.

Mehr Informationen, Angebote & Preise auf unserer Website.





Besuchen Sie uns

## Die einen mögen ihn. Die anderen lieben ihn. Der Golf

In den Golf verliebt man sich im Handumdrehen. Er begeistert mit erhöhter Performance, noch mehr Komfort und attraktiven neuen Designelementen. Das macht beim Anschauen genauso viel Spass wie beim Fahren und Mitfahren. Kommen Sie vorbei, gerne zeigen wir Ihnen persönlich seine vielen Vorzüge.

 **Röthlin Motorsport**

**Garage Alois Röthlin AG**

Aecherlistrasse 2

6064 Kerns

Tel. +41 41 666 78 20

[partner.volkswagen.ch/roethlin](http://partner.volkswagen.ch/roethlin)

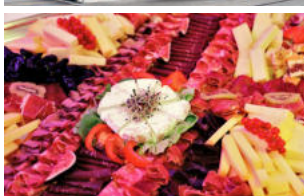




**Hotel-Restaurant Eintracht AG**

Wilstrasse 3, 6370 Oberdorf  
 Telefon 041 610 12 29  
 eintrachtoberdorf.ch

Mo/Di/Do/Fr 09.00 bis 24.00 Uhr  
 Mi 09.00 bis 13.30 Uhr  
 Sa 09.00 bis 24.00 Uhr  
 Ruhetage: Sonn- und Feiertage



**Ein Geheimtipp für Geniesser!**

Die Eintracht – das gemütliche Gasthaus und Kleinhotel für ALLE! Wir bieten in angenehmer Ambiance:

- vielseitige und köstliche Spezialitäten
  - Saal mit Platz für 20 bis 100 Personen und überdachte Terrasse
  - 6 komfortable und moderne Doppelzimmer
- Wir empfehlen uns weiter für Partyservice, Catering und Geschirrvermietung.



**Restaurant Schlüssel**

Allmendstrasse 3  
 6382 Büren  
 Telefon 041 610 11 71  
 rest.schluessel@bluewin.ch

Montag und Dienstag Ruhetage



**Gutbürgerliches Essen**

Unser ländliches, einfaches Restaurant mit gutbürgerlicher Küche bietet jedem Gast etwas. Das seit Jahrzehnten bekannte Poulet ist heute noch traditionell und sehr beliebt sowie das währschafte Cordon bleu. Im gemütlichen Sälli finden Sie für kleinere Anlässe Platz für 20 Personen. Wir sind auch ideal zu Fuss oder mit dem Velo zu erreichen. Die Gartenterrasse mit grossem Kinderspielplatz lädt zum Verweilen ein.



**Ristorante Pizzeria La Pergola**

Riedstrasse 11, 6370 Oberdorf  
 Telefon 041 611 00 63  
 lapergola-stans.ch

Mo	geschlossen
Di–Fr	10.00 bis 23.30 Uhr
Sa	09.30 bis 23.30 Uhr
So	09.30 bis 22.00 Uhr

Superfood  
aus der Region

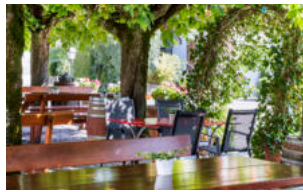
kernser-edelpilze.ch

TÄGLICH FRISCH  
SEIT  
**30**  
JAHREN  
KERNSER EDELPILZE



### Gasthaus Bahnhof

Bahnhofstrasse 15  
6072 Sachseln  
Telefon 041 660 14 08  
mail@gasthausbahnhof.ch  
gasthausbahnhof.ch



Das markante Gebäude begrüsst alle Bahnreisenden und Spaziergänger vom See am Bahnhofplatz. Das «Bahnhöfli» ist ein Familienbetrieb in dritter Generation und fest im Dorf verankert: ein Treffpunkt für Jung und Alt. Ob gemütlich im Restaurant oder im Schatten der Kastanienbäume im Garten – es herrscht eine gesellige Atmosphäre. Die Küche bietet den Gästen regional geprägte Klassiker und abwechslungsreiche Tagesmenüs.



### Café Restaurant zum Stein

Marlene Zumstein  
Dorfplatz 9, 6072 Sachseln  
Telefon 041 662 20 00  
info@cafe-zumstein.ch  
cafe-zumstein.ch

Täglich offen



In Sachseln, dem Wallfahrtsort des Einsiedlers Niklaus von Flüe, bietet das gemütliche Café Restaurant zum Stein an zentraler Lage unweit vom Sarnersee, täglich ganztags Feines aus der gutbürgerlichen Küche oder zum Tagesstart ein tolles Frühstück an. Aus der Backstube finden Sie eine grosse Auswahl an feiner Patisserie und Köstlichkeiten. Der Shop bietet zudem ausgewählte Geschenk- und Dekorartikel.

## Gasthaus Engel

### Gasthaus Engel

Brünigstrasse 100  
6072 Sachseln  
Telefon 041 660 36 46  
info@engel-sachseln.ch  
engel-sachseln.ch

#### Restaurant

Di–Sa 08.00 bis 23.30 Uhr  
So/Mo geschlossen

#### Hotel

täglich geöffnet



Das Gasthaus Engel führen wir als traditionsreichen Familienbetrieb in der zweiten Generation. Eine Gastgeberfamilie mit viel Herzblut und Passion. Herzlichkeit, kulinarische Kreativität auf höchstem Niveau und echte Gastfreundschaft sind Werte, die wir täglich leben. Ein Haus, das liebevoll gepflegt wird. Eine ausgezeichnete Küche, die Flügel verleiht. Das spürt und schätzt man als Gast. Wir geben gerne unser Bestes für Sie!



## MISTER MONKEY Kreuz Sachseln

Bruder-Klausen-Weg 1,  
6072 Sachseln  
041 675 01 01, mistermonkey.ch

### Öffnungszeiten:

DI-SA: 11.30–14 / 17–22h  
Küche: 11.30–13.30 / 17–21.30h  
SO-MO: Ruhetag

### SOULFOOD KITCHEN.

Das Team von Mister Monkey entführt dich in eine farbenfrohe Gastronomie, die durch die amerikanische und die italienische Küche inspiriert ist. Erlebe zwei einzigartige Kochwelten, die kreativ ineinander verschmelzen.

### Auch bekannt als Zentral- schweizer BBQ-Tempel mit diversen Auszeichnungen.

Ursprünglich bezieht sich der Begriff Soul Food Kitchen auf die traditionelle, herzhaft-küche der



Afroamerikaner, hauptsächlich aus den Südstaaten der USA. Sie spendet Trost, erzeugt Wohlbefinden und basiert auf einfachen, nahrhaften Gerichten.

**Kurz gesagt geht es bei unserer Interpretation um Gerichte, die dich positiv berühren und deiner Seele guttun.**

### À-LA-CARTE-RESTAURANT.

Unser À-la-carte- und Take-away-Angebot ist zu unseren regulären Küchenöffnungszeiten erhältlich. Jeweils von Dienstag bis Freitag bieten wir von 11.30 bis 13.30 Uhr zusätzlich diverse Mittags-Hits an.

Wir wünschen dir bei uns eine entspannte Zeit und viele genussreiche Momente. **EAT. DRINK. ENJOY.**

### HOCHZEIT. FAMILIENFEST. FIRMENFEIER. VEREINSVER- ANSTALTUNG USW.

In unserem Obergeschoss verfügen wir über diverse Räume, mit einer Kapazität bis zu maximal 100 Personen.

Bei Interesse erstellen wir dir gerne ein unverbindliches Angebot gemäss unserer Preisliste für Gruppenangebote.



## Die Weinstube

Marco Amrein  
Flüeliplatz 3  
6073 Flüeli-Ranft

Telefon 041 660 00 60  
dieweinstube.ch  
info@dieweinstube.ch



Im Bruder-Klausen-Dorf in Flüeli-Ranft erwartet Sie ein gemütliches Restaurant mit grosser Gartenterrasse. Geniessen Sie wechselnde Mittagsmenus, eine kleine Speisekarte und Spezialitäten wie den «Heissen Stein» und feine Cordsons bleus mit einer Auswahl an auserlesenen Weinen.

Ideal für Festlichkeiten von 8 bis 35 Personen.

Immer offen an Feiertagen.

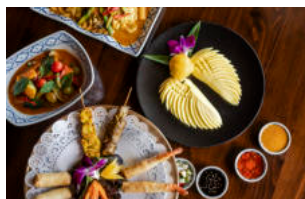
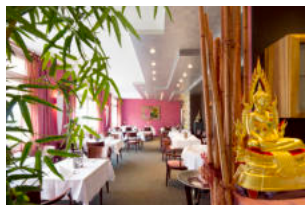
### Seehotel Wilerbad Spa & Seminar

Wilerbadstrasse 6  
6062 Wilen  
Telefon 041 662 70 70  
info@wilerbad.ch

**Öffnungszeiten Restaurant**  
Täglich von 11.30 bis 00.00 Uhr

### Geniessen vom Sarnersee bis Thailand

Das Seehotel Wilerbad Spa & Seminar befindet sich an idyllischer, ruhiger Lage mit Blick auf den Sarnersee und die umliegende Obwaldner Bergwelt. Bei uns geniessen Sie mal traditionelle thailändische Küche, mal ein modern interpretiertes Schweizer Gericht. Im klassischen Restaurant werden raffinierte saisonale Gerichte serviert, bei denen regionale Erzeugnisse gezielt zum Einsatz kommen. Das Thai-Restaurant Taptim Thai ist weit über die Kantonsgrenzen hinaus bei Liebhabern der Thai-Küche bekannt. Seit über 25 Jahren bereitet Thitsak «Max» Srikaew die frischen und farbenfrohen Gerichte mit authentischen Zutaten zu.



### Feiern

Unsere grosszügigen, hellen Räumlichkeiten lassen sich flexibel unterteilen, bieten bis zu 160 Personen Platz und werden – je nach Anlass – zum festlichen Bankett- oder rauschenden Ballsaal. Idyllische Aussenbereiche wie die Panoramaterrasse, die Terrasse vom Seminarraum «Brillant» auf dem Dach des Hotels oder das Wilerbädi sind atemberaubende Locations und tragen mit ihrer Kulisse zur Unvergesslichkeit Ihres Anlasses bei.

### Catering

Sie haben den Ort und wählen die Küche: thailändisch oder klassisch – das Beste aus beiden Welten. Und wir sorgen dafür, dass Sie sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern können. Unser Catering liefert alles – Mobiliar, Beleuchtung, Dekoration, Unterhaltung, Infrastruktur, Personal, Geschirr und Besteck. Und das für bis 200 Personen.



### Jugendstil-Hotel Paxmontana

Dossen 1  
6073 Flüeli-Ranft

info@paxmontana.ch  
paxmontana.ch  
Telefon 041 666 24 00  
ganztägig geöffnet

## Schwendi Kaltbad

### Bergrestaurant Schwendi-Kaltbad

Schwendi-Kaltbad 1, 6063 Stalden  
Telefon 041 675 21 41  
info@kaltbad.ch | kaltbad.ch

Mo/Di geschlossen  
Mi–So ab 09.00 Uhr  
Oktober bis März  
abends offen auf Anfrage



### AIOLA Sarnen

Brünigstrasse 158 | 6060 Sarnen  
Telefon +41 (0) 41 660 15 15  
www.aiola.ch

### Öffnungszeiten

MO bis SA 8.00 Uhr bis 23.30 Uhr  
SO 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

RESTAURANT  
**JORDAN**  
 US LIEBI

**NEU**

**7 Tage die Woche  
 geöffnet!**



**Montag bis Samstag 08:30–23:00**  
**Sonntag 09:00–22:00**

**EVENTS**



**NEUIGKEITEN IM JORDAN**

Mehr Zeit für Genuss! Ab dem 1. November sind wir jeden Tag für Sie da – mittags wie abends.

Freuen Sie sich auf köstliche Spezialitäten, herzliche Gastfreundschaft und das gemütliche Ambiente, das Sie bei uns lieben.

**CATERING ODER EVENTS**

Ob im Büro, zu Hause oder bei Ihrem Event:

Das Team vom Restaurant Jordan bringt den Geschmack von Sarnen direkt zu Ihnen.

Mit unserem individuellen Catering-Service verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit feinen Speisen, frischen Ideen und viel Herz.

kontaktieren Sie uns

**041 660 00 01**



[info@jordan-sarnen.ch](mailto:info@jordan-sarnen.ch)



**AIOLA**  
ristorante mediterraneo

**mediterrane Gastgeberkunst**  
direkt am Vierwaldstättersee



[www.aiola.ch](http://www.aiola.ch)

**AIOLA al Porto** | Harissenbucht | 6362 Stansstad | 041 610 79 07 | täglich geöffnet



**AIOLA** | Brünigstrasse 158 | 6060 Sarnen | 041 660 15 15 | täglich geöffnet

## Hotel Restaurant Obwaldnerhof

### Hotel Restaurant Obwaldnerhof

Brünigstrasse 151  
6060 Sarnen  
Telefon 041 660 18 17  
info@obwaldnerhof.ch

Mo	geschlossen
Di	ab 17.00 Uhr
Mi–Sa	ab 09.00 Uhr
So	bis 17.00 Uhr



Das Restaurant Obwaldnerhof ist ein familiengeführter Kleinbetrieb mitten im Sarner Dorfzentrum. Familie Amstad und ihr Team legen grossen Wert auf Qualität, Geselligkeit und Gastfreundschaft. Die gutbürgerliche und saisonale Speisekarte sowie einzelne Hotelzimmer runden das Angebot ab. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



### Hotel Restaurant Metzgern

Dorfplatz 5, 6060 Sarnen  
Telefon 041 660 11 24  
hotel-metzgern@bluewin.ch  
hotel-metzgern.ch

#### Öffnungszeiten

So Ruhetag  
Mo–Sa 07.00 bis 23.00 Uhr



### Feiern und geniessen

Mitten in Sarnen befindet sich das im Jahr 1870 erbaute Hotel Restaurant Metzgern. Mit viel Herzblut wird es heute in der vierten Generation von Erich Frunz geführt. In der einladenden Gaststube finden bis zu 50 Personen Platz, zwei zusätzliche Bankettsäle erweitern das Angebot. Täglich dürfen Sie sich auf vier köstliche Mittagsmenüs freuen. Die gutbürgerliche gehobene Küche wird mit saisonalen Spezialitäten wie Spargel, Wild oder Rösti ergänzt.



### La Novità

Ristorante Pizzeria  
Bahnhofplatz 5, 6060 Sarnen  
Telefon 041 660 12 04  
la-novita@hotmail.com  
la-novita.ch

#### Öffnungszeiten:

Di–Sa	10.00 bis 14.00 Uhr
	17.00 bis 22.30 Uhr

An Feiertagen geschlossen



### Genuss für alle Sinne

Herzlich willkommen im La Novità, unserem warmherzigen Familienbetrieb in Sarnen. Hier fühlen sich unsere Gäste wie zu Hause! In unserem Restaurant erwartet Sie italienische Gastfreundschaft und eine Küche, die Tradition und Qualität vereint. Geniessen Sie eines unserer drei verschiedenen Mittagsmenüs oder lassen Sie sich bei einem entspannten Abendessen von unserer authentischen italienischen Küche verwöhnen. Unsere Pizzen gibt es auf Wunsch auch mit Vollkorn- oder glutenfreiem Teig oder bei Intoleranz mit laktosefreiem Mozzarella.



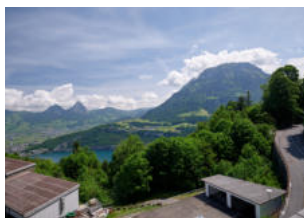
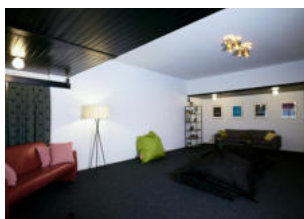
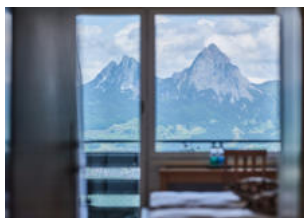
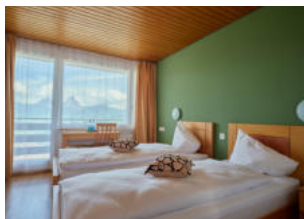
## Löwen Lodge Seelisberg

### Einfach unkompliziert

Nur wenige Minuten vom Partnerhotel Bellevue in Seelisberg entfernt, ist die Löwen Lodge der perfekte Stopp für Wanderer, Familien oder Durchreisende, die eine unkomplizierte Unterkunft zu fairen Preisen suchen. Das 2-Sterne-Haus überzeugt durch seine schlichte, persönliche Atmosphäre und ist besonders für preisbewusste Gäste eine verlässliche Wahl.

Die Lodge bietet insgesamt 27 Zimmer, alle mit Dusche und WC, sowie zwei grosszügige Familienzimmer für bis zu sechs Personen. Frühstücksbuffet oder Halbpension lassen sich je nach Wunsch buchen – so starten die Gäste gut gestärkt in einen aktiven Tag in der Natur oder auf Reisen.

Wer einen entspannten Abend drinnen verbringen möchte, findet im Aufenthalts- und Kinoraum mit Beamer und Netflix die perfekte Gelegenheit. Bequeme Sitzkissen sorgen für Wohlfühlatmosphäre, während die kleinen Gäste sich mit einer Auswahl an Spielsachen die Zeit vertreiben können.



Ob für einen kurzen Zwischenstopp, ein Wanderwochenende oder einen Familienausflug – die Löwen Lodge punktet mit praktischen Übernachtungsmöglichkeiten, einem freundlichen Ambiente und familienfreundlichen Angeboten. Hier trifft Funktionalität auf gemütliche Momente, und egal ob Gross oder Klein, jeder Gast fühlt sich willkommen.

### Adresse & Kontakt:

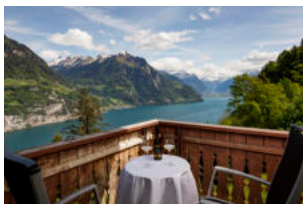
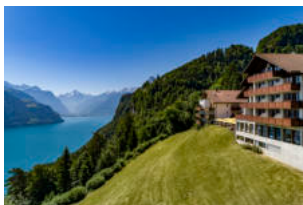
Löwen Lodge  
Dorfstrasse 73  
6377 Seelisberg  
Telefon 041 825 66 77  
[info@loewen-lodge.ch](mailto:info@loewen-lodge.ch)



## Bellevue Seelisberg

### Genuss mit Aussicht

Hoch über dem Vierwaldstättersee, inmitten der eindrucksvollen Berglandschaft der Zentralschweiz, liegt das Hotel Bellevue Seelisberg. Das À-la-carte-Restaurant verwöhnt seine Gäste mit saisonaler, frisch zubereiteter Küche und regionalen Spezialitäten. Die grosszügige Terrasse bietet den perfekten Rahmen für romantische Abende, gemütliche Mittagspausen oder gesellige Runden mit einem atemberaubenden Blick auf See und Berge. Für Hotelgäste bietet das Bellevue zudem 56 komfortabel eingerichtete Zimmer. Wer mehr Privatsphäre wünscht, findet in den acht Ferienwohnungen im Nachbarhaus ein behagliches Zuhause auf Zeit - ideal für längere Aufenthalte oder Familienferien.



Für geschäftliche oder festliche Anlässe hält das Haus ein vielseitiges Raumangebot bereit: Mehrere Seminar- und Veranstaltungsräume bieten Platz für bis zu 120 Personen. Werden alle Räumlichkeiten kombiniert, sind Grossanlässe für bis zu 265 Gäste möglich – von Tagungen über Hochzeiten bis hin zu Firmenfeiern. Besonders beliebt ist der Saal mit eigenem Eingang und Bühne, der 80 bis 100 Personen Platz bietet und sich hervorragend für Bankette, Konzerte oder Präsentationen eignet.

Ob für einen spontanen Restaurantbesuch, ein stilvolles Event oder einen erholsamen Aufenthalt – das Bellevue verbindet kulinarische Qualität mit herzlicher Gastfreundschaft und einer unvergleichlichen Aussicht.

### BELLEVUE

Hotel Restaurant  
Dorfstrasse 70  
6377 Seelisberg  
Telefon 041 825 66 66  
hotel@bellevue-seelisberg.ch

### Öffnungszeiten Restaurant Montag bis Donnerstag nur abends

18.00 bis 22.00 Uhr

### Freitag & Samstag

11.30 bis 14.00 Uhr  
und 18.00 bis 22.00 Uhr

### Sonntag

11.30 bis 14.00 Uhr  
und 17.30 bis 21.00 Uhr



### Seerestaurant/Fischerei Schwybogen

Schwybogen 2  
6377 Seelisberg

Telefon 041 820 12 60  
schwybogen.ch



### «Melachere» (Raucherbeiz)

Schmiedgasse 10, 6370 Stans  
Telefon 041 610 13 80

Mo–Do ab 16.00 bis 00.30 Uhr  
(Fr/Sa bis 02.00 Uhr) geöffnet  
melachere.ch

# TELLEN

Weine aus dem Herzen der Schweiz

[www.weingut-tellen.ch](http://www.weingut-tellen.ch)

## PRIMA fürs KLIMA

NACHHALTIGE, FRISCH GEZAPFTE GETRÄNKE.

**90% KLEINERE FUSSABDRÜCK ALS FLASCHEN**

**NO BOTTLE TRANSPORT**

**frisch gezapft**

**INNOVATIVE IDEEN FÜR PROFIS**

**EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE**

[www.grapos.ch](http://www.grapos.ch)

**GRAPOS SCHWEIZ AG**  
Bollstrasse 61, 3076 Worb  
Tel. 031 838 74 74  
info@grapos.ch

EIN ZERTIFIZIERTES UNTERNEHMEN. **HACCP**

Wir sind Partner von **rivella**

## DIESER EINE MOMENT

Entdecken Sie mehr

[coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)

**FRANKE**



### Drehrestaurant Stanserhorn

Stansstaderstrasse 19  
6370 Stans  
Telefon 041 618 80 40  
stanserhorn.ch

11. April bis 22. November 2026  
Abendfahrten: 4. Juni bis 31. Okt.  
(Do, Fr & Sa jeweils bis 23.00 Uhr)



### Kulinarische Essenz der Alpen

Steigen Sie ein in die charmante Oldtimer-Bahn von 1893 und schweben Sie anschliessend mit der weltweit einzigartigen Cabrio-Bahn dem Gipfel entgegen. Im Drehrestaurant erwartet Sie Schweizer Genuss pur – alle Zutaten stammen aus der Schweiz und dem Alpenraum. Und die legendären Äplermagronen? Die bestehen zu 100% aus besten Schweizer Zutaten!



Cindy Forestiero  
Alter Postplatz 2, 6370 Stans

Unsere Öffnungszeiten  
So & Mo: RUHETAG  
Di – Sa: 11.00 bis 14.00 und 17.00  
bis 23.00

Tel: +41 41 55 33 768  
kontakt@primopiano.ch  
https://primopiano.ch

### Willkommen im Ristorante PRIMO PIANO

Im Herzen von Stans, nur wenige Schritte vom historischen Dorfkern entfernt, heisst dich das Ristorante Primo Piano herzlich will-



kommen. Unser Team kocht mit Leidenschaft, frischen Zutaten und einer Prise italienischem Temperament.

Ob für ein entspanntes Mittagessen, ein feines Dinner oder einen Abend, an dem man sich einfach etwas Gutes gönnen will – im Primo Piano bist du immer richtig. Komm vorbei, geniesse ein Stück Italien mitten in Nidwalden und fühl dich wie bei Freunden. Und falls du uns noch nicht kennst: Jetzt wäre ein ausgesprochen guter Moment, das zu ändern.



### Steiböckli

Stansstaderstrasse 17  
6370 Stans  
Telefon 041 530 02 02  
steiböckli.ch

Dienstag – Samstag geöffnet



Näbscht Kaffee, Wy und Cocktails gits im Steiböckli jede Tag zwei früsch kochti Menüs. Am Abig gits Allerlei – je nach Saison – und am Dunnschtig gits üses grandiosä Sushi.

Uf üsserä sunnigä Terrasse mit schönem Blick uf s Stanserhorn chönd ihr d Sunnä gniesä, chley abschalte und Energie tankä.

Vergässed nid z'reservierä ...

Bis bald, eyches Steiböckli-Team



### Restaurant hip

Ennetmooserstrasse 19, 6370 Stans  
Telefon 041 618 10 45  
spital-nidwalden.ch

An 365 Tagen für Sie da!



### Frisch, saisonal und regional

In unserem stilvollen Restaurant «hip» verwöhnen wir Sie mit kreativen, abwechslungsreichen und gesunden Gerichten. Ergänzt wird unser Angebot durch eine feine hausgemachte Patisserie, die süsse Genussmomente verspricht.

Geniessen Sie Ihre Auszeit bei uns auf unserer idyllischen Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne und lassen Sie sich von unserer herzlichen Gastfreundschaft und dem persönlichen Service verwöhnen.

## NÄGELI GASSE

### Gastwirtschaft zum Briggli

Nägeligasse 29, 6370 Stans  
Telefon 041 619 49 19  
naegeligasse.ch

Täglich von 08.30 bis 17.30 Uhr  
geöffnet



### Gastwirtschaft zum Briggl – ein Restaurant «für dich und mich»

Unser Selbstbedienungs-Restaurant bietet Bewohnenden, Angehörigen, Mitarbeitenden und Gästen aus Stans und Umgebung eine gemütliche Atmosphäre.

Das grosszügig gestaltete Restaurant befindet sich direkt neben der Nägeligasse-Brücke mit malerischem Blick auf die nostalgische Stanserhornbahn.

## Geniesse eine süsse Auszeit

Komm vorbei und probiere unsere regionalen Köstlichkeiten, wie unsere hausgemachten Kuchen.

Montag  
bis Freitag:  
Frisch und schnell  
servierte  
Mittagsmenüs



Stansstaderstrasse 54 | 6370 Stans | 041 562 31 06  
Montag bis Freitag: 7 – 18 Uhr

vafo.ch

cafe54.ch



## CULINARIUM ALPINUM

### CULINARIUM ALPINUM

Mürgstrasse 18, 6370 Stans  
Telefon 041 619 17 17  
info@culinarium-alpinum.ch  
culinarium-alpinum.ch

#### Öffnungszeiten

Restaurant:  
täglich von 07.00 bis 23.30 Uhr,  
sonntags bis 13.00 Uhr

Hotel:  
immer geöffnet

Von Montag bis Samstag servieren wir fünf Mittagmenüs, abends à la carte und Tavolata.

#### Lassen Sie sich aus der Region verwöhnen!

Im Restaurant CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster dreht sich alles um die regionale Küche, die täglich für Sie aufs Neue kreativ interpretiert und serviert wird. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Zentralschweizer Kantonen, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Produkte aus der Schweiz und dem Alpenraum ergänzen das Angebot. Gastgeber Peter Durrer und sein Team heissen Sie herzlich willkommen.

#### Begehbare Weinkarte

Unseren Gästen bieten wir eine begehbare Weinkarte, in welcher sich Schweizer Weine sowie Wei-



ne aus dem Alpenraum selber vorstellen und zur Auswahl stehen. Die Getränkekarte besteht ausschliesslich aus Schweizer Produkten.

#### Das Gold der Alpen

Auf den acht Innerschweizer Alp Sbrinz Alpen und mit Handarbeit, Geduld und Liebe hergestellt reifen die Laibe im Alp Sbrinz Keller zur Delikatesse. Das Gold der Alpen hat einen festen Platz auf unserer Speisekarte.

#### Verweilen und probieren im Garten

Der ehemalige Klostergarten wächst heute als Essbare Landschaft mit einer grossen Vielfalt an alten, schützenswerten Sorten, aber auch neuen Entdeckungen heran. Beeren und Obst, Kräuter, Sträucher und Blumen: Hier ist nicht nur entdecken, sondern auch naschen erwünscht.

#### Wohltuende Erholung in klösterlicher Ruhe

Das CULINARIUM ALPINUM verfügt über 14 stilvoll renovierte Zimmer, alle mit Blick auf das Buochserhorn und die Essbare Landschaft. Mit schlichter, hochwertiger Einrichtung sind die Voraussetzungen für einen erholsamen, inspirierenden Aufenthalt ideal.

#### Für jeden Anlass den passenden Raum:

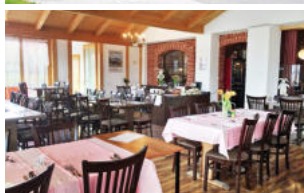
- Restaurant (70 Personen)
- Werkstatt (26 Personen)
- Klostersaal & Gartenzimmer (150 Personen)
- 6 Tagungsräume (bis 90 Personen)
- Kursküche (25 Personen)
- Kirche (250 Personen)



### Restaurant Allmendhuisli

Ennetbürgerstrasse 5  
6370 Stans  
Telefon 041 610 12 37  
allmendhuisli.ch

7 Tage offen  
von 07.00 bis 00.30 Uhr



### Familienfreundlich

Unser Familienrestaurant liegt im Grünen und ist trotzdem gut erreichbar! Es liegt an der Autobahnausfahrt Stans-Süd auf dem Weg nach Ennetbürgen.

Wir bieten Ihnen preiswerte Mittagsmenüs mit Menüpass und durchgehend warme Küche.

Wir nehmen gerne 100% WIR.



### Boutique Hotel Stanserhof

Stansstaderstrasse 20a  
6370 Stans  
Telefon 041 619 71 71  
stanserhof.ch

- Schlafen Sie stylish, edel und gemütlich
- Ein Wohnzimmer der besonderen Art
- Regionales Frühstücksbuffet



Unser **Wohnzimmer** kann für externe Veranstalter, Firmen oder Private für Feiern, Events oder Präsentationen gebucht werden.

Unsere **Honesty-Bar**: Gäste wählen ihre Getränke selbst, genießen in aller Ruhe und tragen ihre Konsumation eigenständig ein. Dieses unkomplizierte Konzept macht den Aufenthalt individuell, entspannt und überraschend persönlich.



HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR  
**ROSENBURG**

### Wirtschaft zur Rosenberg – Höfli

Alter Postplatz 3, 6370 Stans  
Telefon 041 610 24 61  
info@rosenburgstans.ch  
rosenburg-stans.ch

Do–Mo 10.00 bis 23.00 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetage



### Saisonale Küche mit regionalen Produkten

Gastfreundschaft und Qualität liegen uns am Herzen. Wir verwöhnen unsere Gäste kulinarisch in historischen Räumlichkeiten. Im Sommer genießt man ein wunderbares Ambiente in unserem Höflgarten. ZuVorkommende Restaurant-Mitarbeiter servieren Ihnen Gaumenfreuden von unserer eingespielten Küchenbrigade. Unser Restaurant, mit den verschiedenen Gaststuben, bietet auch beste Möglichkeiten für Firmenanlässe, Familienfeste oder Treffen unter Freunden.

GOÛTEZ. DÉGUSTEZ. SAVOIREZ...

BRASSERIE

*le Mirage***Brasserie le Mirage GmbH**

Stansstadterstrasse 90

6370 Stans

Pascal Egli

Telefon 041 611 08 30

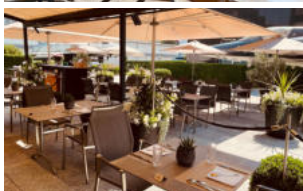
top@brasserie-lemirage.ch

brasserie-lemirage.ch

Di–Sa 10.00 bis 23.00 Uhr

So/Mo Ruhetag

(So offen gemäss Info Website)

**Le Mistral – Gourmet-Stube****La Brasserie – Gaststube****Le Jardin – Garten-Terrasse**

Lebensfreude, Genuss und Gastfreundschaft pur. Geniessen Sie kulinarische Höhenflüge in der Brasserie Le Mirage. Entdecken Sie unsere feine Interpretation der klassischen Brasserie-Küche. Ob Bouillabaisse à la marseillaise, Escargots à la provençale oder Entrecôte Café de Paris et Pommes allumettes. Jedes unserer vielfältigen Gerichte wird mit Freude für Sie zubereitet.

**ENGEL STANS**

HOTEL RESTAURANT

**Hotel & Restaurant Engel**

Dorfplatz 1, 6370 Stans

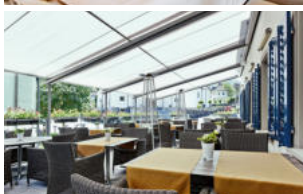
Telefon 041 619 10 10

engelstans.ch

Mo–Sa 06.30 bis 24.00 Uhr,

So 07.00 bis 18.00 Uhr

Ruhetag: Sonntag ab 18.00 Uhr

**Herzlich willkommen**

Mitten im historischen Stanser Dorfkern an zentraler und ruhiger Lage befindet sich das Hotel & Restaurant Engel. Geführt wird dieses Haus von der Familie Patricia und Sören Schwitzky.

Lassen Sie sich zu kulinarischen Höhenflügen in gemütlichem Ambiente verführen und entspannen Sie im stilvoll eingerichteten Hotelzimmer. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Restaurant Stans

**Linde Stans AG**

Dorfplatz 7, 6370 Stans

Telefon 041 619 09 30

lindestans.ch

Ruhetage: Sonntag und Montag

**Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten**

Auf dem weiten Dorfplatz, dort wo sich Winkelried und St. Peter und Paul gute Nacht sagen, sind wir für Sie da. Erleben Sie besondere kulinarische Momente in einem speziellen und stilvollen Ambiente.

## HOTEL WINKELRIED

STANSSTAD AM SEE

### Hotel Winkelried am See

Dorfplatz 5, 6362 Stansstad  
Telefon 041 618 23 23  
hotel@winkelried.ch

Wir haben 7 Tage die Woche geöffnet.



### Wunderschönes Ambiente

Das À-la-carte-Restaurant Seeblick im Hotel Winkelried befindet sich unmittelbar neben der Schiffsanlegestelle in Stansstad. In den Sommermonaten sorgt die beliebte Steak- & Salat-Karte mit attraktiven Preisen für glückliche Gäste.

Sie feiern ein Fest? Dann begleiten wir Sie gerne durch Ihren besonderen Tag. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage für eine Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum usw.

## rio

rio churrasco

STANSSTAD

### RIO churrasco

Grill, Restaurant, Bar, Lounge  
Stanserstrasse 23  
6362 Stansstad  
Telefon 041 611 11 22  
rio-churrasco.ch

Mo und Di Ruhetage  
Mi–So durchgehend geöffnet



### Grill-Erlebnis à discrétion

Das RIO churrasco im Schützen, Stansstad überzeugt mit der latein-amerikanischen Zubereitungsart von Fleischgerichten – gebraten auf dem grossen Holzkohle-Grill. Der Saal bietet 120 Gästen die Gelegenheit, den Abend in stilvollem Ambiente zu geniessen. Die optimale Location für Familienfeste, Firmenanlässe oder ein Date zu zweit. Tischreservation empfohlen.

Grill-Erlebnis:  
Do–Sa, 18.00 bis 22.30 Uhr

## GASTHAUS TROGEN

### Einfach Madeleine

6363 Obbürgen  
Telefon 041 661 00 10  
mj@gasthaustrogen.ch  
gasthaustrogen.ch

### Gault:Millau

Guide Schweiz

Ruhetage:  
So ab 14.00 Uhr / Mo / Di  
Öffnungszeiten:  
11.30–14.00 Uhr, 18.00–22.00 Uhr  
(abends nur mit Reservation)



### Eine Oase für Müssiggänger und Genussmenschen

Wir philosophieren nicht, sondern wir kochen frisch, saisonal und regional. Wir bieten keine Schäumchen, dafür eine innovative, traditionelle Küche – in der Mitte vom Nirgendwo und doch nur 20 Minuten von Luzern entfernt. Das Gasthaus Trogen ist eine Oase für Müssiggänger und Genussmenschen mit dem Sinn fürs Wesentliche. Kurz: «Einfach Madeleine» sind kulinarische Momente für Besseresser. Einfach, oder?



**BÜRGENSTOCK**  
HOTELS & RESORT  
LAKE LUCERNE

Bürgenstock Resort Lake Lucerne  
CH-6363 Obbürgen  
+41 41 612 60 00  
information@bürgenstockresort.com  
www.burgenstockresort.com

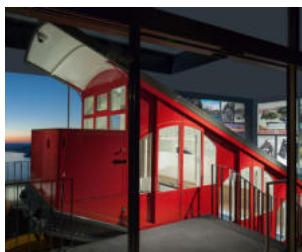
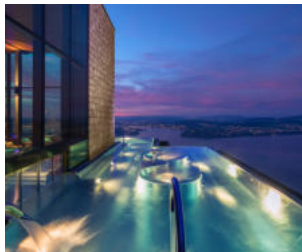
#### Unsere Hotels:

Bürgenstock Hotel & Alpine Spa  
Waldhotel by Bürgenstock  
Taverne 1879  
Bürgenstock Residence Suites

#### Unsere Restaurant:

Spices Kitchen & Terrace  
Oak Grill & Pool Patio  
Verbena by Christian Scharer  
Lakeview Bar & Cigar Lounge  
Parisa - Persian Cuisine  
Restaurant Taverne  
Osteria Alpina Terrazza

Das Bürgenstock Resort ist ein wahres Paradies für Gourmets und bietet kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau – perfekt zugeschnitten auf anspruchsvolle Gäste, die Exklusivität und Qualität zu schätzen wissen. Hoch über dem Vierwaldstättersee gelegen



bietet das Bürgenstock Resort neben einer atemberaubenden Aussicht sieben exquisite Restaurants, die mit einzigartigen Konzepten und meisterhaftem Handwerk beeindruckend.

Im Spices Kitchen & Terrace verschmelzen asiatische Aromen zu raffinierten Fusionen, die in einem modernen, eleganten Ambiente mit spektakulärem Blick auf den Vierwaldstättersee serviert werden. Hier wird die asiatische Küche auf höchstem Niveau zelebriert.

Das Oak Grill & Pool Patio bietet eine entspannte Atmosphäre, in der edle Grillspezialitäten und Barbecue-Klassiker in einem luxuriösen, aber entspannten Rahmen genossen werden können.

Das Verbena by Christian Scharer ist ein wahres Meisterwerk der Haute Cuisine. Der vielfach ausgezeichnete Küchenchef vereint hier saisonale und regionale Zutaten zu kreativen, kunstvollen Gerichten.

Die Lakeview Bar lädt zu exklusiven Cocktails ein und ist der perfekte Ort für einen stilvollen Aperitif mit Blick auf den See.

Im Parisa erwartet die Gäste eine persische Küche, die mit exotischen Gewürzen und Aromen selbst anspruchsvolle Feinschmecker begeistert.

Das Restaurant Taverne serviert Schweizer Klassiker in zeitgemäßer, gehobener Form.

Die Osteria Alpina Terrazza vereint den Charme der italienischen Küche mit alpiner Raffinesse.

Jedes dieser exklusiven Restaurants im Bürgenstock Resort verspricht ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das Luxus, Raffinesse und höchste Qualität vereint – ein wahrer Genuss für alle, die das Besondere suchen.



### Hotel & Restaurant Rössli

Dorfplatz 9, 6362 Stansstad  
Telefon 041 619 15 15  
roessli-stansstad.ch

Hotel & Restaurant bleiben vom  
21.12.2026 bis März 2027  
geschlossen.



### Im Herzen der Zentral- schweiz

Mit seinem heimelig-rustikalen Ambiente ist es geradezu dafür geschaffen, exzellentes Essen und Trinken zu pflegen und sich den Freuden des Verwöhntwerdens hinzugeben. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen! Unsere Speisekarte bietet traditionelle Klassiker sowie exotische Leckerbissen aus fremden Kulturen. Von der Vorspeise bis zum Dessert garantieren wir für erstklassige Qualität und Frische.



### Seehotel Baumgarten

Hotel & Restaurant  
6365 Kehrsiten-Dorf  
Telefon 041 610 77 88  
seehotelbaumgarten.ch

Öffnungszeiten siehe Website



### Ankommen und geniessen

Dank der einzigartigen Lage am Vierwaldstättersee lassen sich in der See Lounge und auf der Restaurantterrasse atemberaubende Sonnenuntergänge geniessen. Dazu empfehlen wir dir einen erfrischenden Apéro, eine kühle Glace oder ein feines Nachtessen. Und wenn du gleich mehrere Sommerabende bei uns verbringen möchtest, bieten wir dir rustikale und moderne Zimmer für eine erholsame Auszeit zu zweit oder mit der Familie.

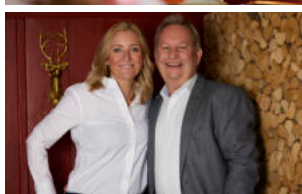


### Restaurant Mathisli

Hostatt 11, 6365 Kehrsiten  
Telefon 041 610 81 81  
info@mathisli.ch  
mathisli.ch



Unsere Öffnungszeiten sowie unser aktuelles Angebot finden Sie auf der Website sowie Facebook und Instagram.



### Herzlich willkommen im Restaurant Mathisli – im Herzen von Kehrsiten!

Wir begrüßen Sie in einer fantastischen Atmosphäre voller Ruhe, Erholung und Genuss. Geniessen Sie den herrlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und lassen Sie sich von unserem Team kulinarisch verwöhnen! Gerne gestalten wir auch Ihr Meeting, Ihren Event oder Geburtstag.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihre Gastgeberin Andrea mit Team



WINE & CIGAR LOUNGE  
STANSSTAD

**ORSON  
Wine & Cigar Lounge**

Stanserstrasse 23 | 6362 Stansstad  
Telefon 041 610 63 62 | hello@orsonlounge.ch  
orsonlounge.ch

**Öffnungszeiten**

MI und DO 16.00 bis 00.00 Uhr  
FR und SA 16.00 bis 02.00 Uhr  
SO 16.00 bis 00.00 Uhr  
MO und DI Ruhetag



**AIOLA al Porto**

Harissenbucht | 6362 Stansstad  
Telefon +41 (0) 41 660 15 15  
www.al-porto.ch

**Öffnungszeiten**

MO bis SA 11.00 Uhr bis 23.30 Uhr  
SO 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr



**Bistrò, Take away, Catering 5P**

Eintracht 6, 6386 Wolfenschiessen  
5p-streetfood.ch | Telefon 078 330 09 20  
info@5p-streetfood.ch

Di bis Do 10.00 bis 14.00 Uhr  
und 17.00 bis 21.30 Uhr  
Fr 10.00 bis 21.30 Uhr  
Sa 10.00 bis 16.00 Uhr



**Alpina Einhorn**

Hauptstrasse 46, 6386 Wolfenschiessen  
Telefon 041 629 85 03, hallo@alpina-einhorn.ch  
alpina-einhorn.ch

**Öffnungszeiten**

MO, DO, FR: 11–14 Uhr/17–23 Uhr  
SA: 11–23 Uhr, SO: 11–21 Uhr  
DI und MI: Ruhetag

helvetia.ch/stans

**Ihr Geschäft.  
Meine Beratung.  
Optimal versichert.**



**einfach. klar. helvetia**   
Ihre Schweizer Versicherung



**Peter Gisler**  
Experte Unternehmenskunden

**Hauptagentur Stans**  
T 058 280 79 83, M 079 340 76 50  
peter.gisler@helvetia.ch

**Damit die  
Temperaturen  
stimmen.**

**DINBA**



### Restaurant Eintracht

Eintracht 2  
6386 Wolfenschiessen  
Telefon 041 628 25 55  
eintrachtwolfenschiessen.ch

Montag und Dienstag Ruhetage



### Entdecken Sie unsere saisonale, gutbürgerliche Schweizer Küche

Geniessen Sie in unserem stylischen Wintergarten gemütliche Stunden oder freuen Sie sich auf laue Sommerabende in unserer neu gestalteten Gartenwirtschaft. Schön, Sie bei uns zu haben. Reservieren nicht vergessen.

### Happy Day Wolfenschiessen

Restaurant, Bar & Dancing  
Hauptstrasse 15  
6386 Wolfenschiessen  
Telefon 041 629 02 02  
happyday.ch



### Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Di/Mi	09.00 bis 00.00 Uhr
Do	17.00 bis 00.00 Uhr
Fr/Sa	17.00 bis 04.00 Uhr
So	09.30 bis 00.00 Uhr



### Alt bewährt und stets begehrt: Das Poulet im Chörbli... oder doch läiber im Säckli?

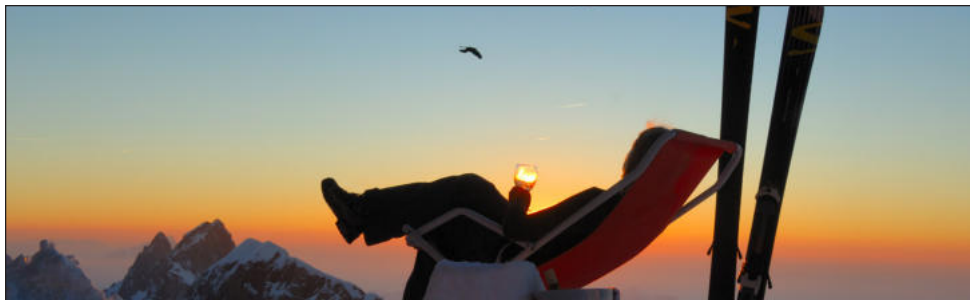
Unter dem Motto «Old But Gold» bietet das Happy Day seit Jahrzehnten seine stets beliebten Klassiker wie das knusprige Poulet im Chörbli, das saftige Panini Sandwich «Trudy» oder den knackigen Happy-Salat mit hausgemachter Salatsauce an. Das Beste? Viele der Happy-Spezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen!

### Scho gley dey Birthday im Happy Day?

Nebst gutbürgerlicher Küche und leckeren Drinks kannst du bei uns auch einen für dich massgeschneiderten Anlass feiern. Ob Geburtstagsfeier, Polterabend unter Freunden oder das Weihnachtessen deines Unternehmens, zusammen organisieren wir dein unvergessliches Fest.

Wir freuen uns auf deine Reservation.

Bis bald.  
Dein Happy Team



## Obwalden – genussvoll!

Unser Kanton hat kulinarisch so einiges zu bieten - von bodenständiger Küche bis zur Haute Cuisine. Zusammen mit unseren Gastrobetrieben zeigen wir unseren Kunden, dass die Liebe für Obwalden auch durch den Magen geht. Wir bedanken uns herzlich für die „nährende“ Partnerschaft!

Standort Promotion in Obwalden  
Dorfplatz 1, 6060 Sarnen

+41 41 660 90 66  
[www.iow.ch](http://www.iow.ch) | [info@iow.ch](mailto:info@iow.ch)



## BüntenChäller

Die Getränkeprofis



Probieren. Entdecken. Geniessen.  
**Weine vom BüntenChäller.**

Bünten-Chäller, Die Getränkeprofis, 6060 Sarnen, [buenten-chaeller.ch](http://buenten-chaeller.ch)

**Bürgerstock folgt**