

MENU 1

GASTROFÜHRER — *Nidwalden* —



KLATSCH MIT SAUCE
GASTROSZENE

KOSTEN
DER PREIS IST HEISS

**BEWERTUNGS-
PLATTFORMEN**
FLUCH ODER SEGEN?

Qualität ist, wenn ein Auto zum Lebensgefühl wird



Grenzenloses Fahrvergnügen, höchste Sicherheit und modernste Technologie: Volkswagen ist schon seit vielen Jahren die meistverkaufte Automarke der Schweiz. Ein Vertrauensbeweis, auf den wir stolz sind und dem wir auch in Zukunft gerecht werden möchten. Deshalb arbeiten wir täglich hart, um die Erwartungen unserer geschätzten Kunden weiterhin zu erfüllen – und zu übertreffen.



AC Alu-Car Garagen AG

Faden 1, 6374 Buochs

Tel. 041 610 72 40, partner.volkswagen.ch/alu-car

INHALT

Klatsch mit Sauce aus der Gastroszene	5
Kosten Der Preis ist heiss	13
Wettbewerb	19
Buchungs- & Bewertungsplattformen Fluch oder Segen?	20
Fusion Gastro Nid- und Obwalden	27
Gastroführer Nidwalden Restaurant-Verzeichnis	29
Gönner	67

Herausgeber**GASTRO NIDWALDEN**

Redaktionsadresse: Postfach 346, 6371 Stans
info@gastronidwalden.ch, www.gastronidwalden.ch

Auflage

47 000 Exemplare, Erscheinung jährlich

Inserate

Verlag Unterwaldner, Telefon +41 41 619 15 70
inserat@unterwaldner.ch, www.unterwaldner.ch

Layout und Druck

Engelberger Druck AG, Telefon +41 41 619 15 55
welcome@engelbergerdruck.ch, www.engelbergerdruck.ch

Texte und Redaktion

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

Titelbild

© Adobe Stock



Kaum ein Thema wird in unserer Branche so heiss diskutiert wie der Preis. Steigt der Preis für den Café Crème, sind die Zeitungen voll davon. Essen gehen wird als

gesellschaftlich relevantes Grundrecht für alle wahrgenommen und die Emotionen schlagen häufig über. Dabei ist es ganz einfach: Die Gastronomie steht ganz am Ende der Wertschöpfungskette. Wenn alles teurer wird, müssen zwangsläufig auch die Preise für Übernachtung und Essen erhöht werden. Seit dem 1. Januar 2024 gelten im Gastgewerbe neue Mindestlöhne. Diese Erhöhung soll die Teuerung ausgleichen. Wir sehen darin auch die Chance, qualifizierte Mitarbeitende zu finden und zu halten. Das erfordert Flexibilität und Entgegenkommen von beiden Seiten.

Fusion Gastro Obwalden und Gastro Nidwalden

Im nächsten Jahr steht für unseren Verband eine grosse Veränderung an. Unsere Mitglieder haben der Fusion der Gastroverbände von Ob- und Nidwalden zugestimmt. Die Fusion wollen wir bis Frühling 2025 vollzogen haben. Durch die enge Verzahnung und regionale Nähe unserer beiden Verbände werden wir Synergien schaffen, um uns noch stärker und zukunftsfähiger zu positionieren. Gerne nutze ich die Gelegenheit, euch, liebe Nidwaldner Gastronomen, für eure Unterstützung, euer Mitdenken und Mitgestalten zu danken. Ein herzliches Dankeschön geht an unsere Gönner und Inserenten. Ohne euch wäre das MENU 1 nicht möglich.

Wir freuen uns, Sie, liebe Gäste, bald wieder einmal in unseren schönen Nidwaldner Hotels, Restaurants und Bars begrüssen zu dürfen.

Nathalie Hoffmann

Präsidentin Gastro Nidwalden

EIFACH GHERIG GUÄT. BRAUKUNST SEIT 1834



Seit 20 Jahren Spitze

Beckenried: Claudia und Rolf Stucki-Frutig feiern in diesem Jahr ihr 20-Jahr-Jubiläum als Gastgeber im Nidwaldnerhof. Schon die fantastische Lage des Hotel- und Restaurantbetriebs direkt am Vierwaldstättersee mit herrlicher Terrasse und grossartigem Ausblick, in fussläufiger Distanz zur Klewenalpbahn und zur Schiffstation, ist ein guter Grund für einen Besuch. Hinzu kommen die geschmackvoll eingerichteten und gemütlichen Zimmer mit Wow-Aussicht, die frische und ehrliche Küche sowie die Philosophie des Gastgeberehepaars, die Gäste bei sich so willkommen zu heissen, dass sie sich wie zu Hause fühlen. «Wir versuchen jeden Tag, unsere Gäste mit unerwarteten Leistungen zu überraschen, die über den Standard hinausgehen», erklärt Rolf Stucki. Abwechslung findet sich auch auf der Speisekarte des Restaurants. Neben Klassikern wie dem «Heissen Stein» stehen das ganze Jahr über Spezialwochen auf dem Menü. Auf die beliebten Thaiwochen folgt mit Frühlingsbeginn die neue Karte mit Spargel, Bärlauch & Co. Besonders wichtig sind Claudia und Rolf Stucki die engen Beziehungen zu langjährigen Lieferanten, Dienstleistern und Mitarbeitenden, ohne die all dies nicht möglich wäre: «Der Nidwaldnerhof ist ein integraler Teil der Region und wir sind ein verlässlicher Partner, sowohl als Arbeitgeber als auch als Auftraggeber für Handwerker und Lieferanten.» ■



Neues aus dem Mathisli

Kehrsiten: Das Restaurant Mathisli hat eine neue Gastgeberin. Seit Januar 2024 leitet Andrea Nitzsche als Geschäftsführerin das Traditionslokal, das seit 2017 im Besitz ihres Lebensgefährten Jürg Hammer ist. Mit ihrer Leidenschaft für die Gastronomie, gepaart mit einer familiären Note, bringt die von der Ostseeinsel Rügen stammende Pächterin neue Impulse ins Mathisli. Zusammen mit dem erfahrenen Koch Benno Burger, der bereits in der Vergangenheit die Gäste des Mathisli mit seinen kulinarischen Kreationen verwöhnt hat, freut sich Andrea Nitzsche auf viele bekannte und neue Gesichter. In der urchigen Beiz werden Schweizer und deutsche Klassiker wie Flammkuchen, feine Schnitzel oder Cordon bleu sowie die waschechte deutsche Currywurst serviert. Was auf jeden Fall bleibt, sind frische Zutaten, kreative Gerichte, der herzliche Service – und die atemberaubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee. ■

6 MENU 1

Bühne frei am Flugfeld

Ennetbürgen: Das ist wie fliegen! Ein Abend mit guter Live-Musik, Freunden und feinen Cocktails: In der Bye Bye Bar im Nidair können die Gäste den Alltag hinter sich lassen. Die Bar und Lounge im hinteren Teil des Nidair ist



stylisch und gemütlich zugleich. Passend zum Gesamtauftritt des Nidair erinnern die runden Fenster an Flugzeugfenster. Etwa einmal im Monat wird in der Bye Bye Bar der Sound aufgedreht und die Musik steht im Mittelpunkt. Die offene Bühne bietet eine Plattform für alle Musikstile und hat sich bereits bewährt. Talentierte Nachwuchsbands bekommen hier die Möglichkeit, ihr Können zu präsentieren und ihre Songs vor einem grösseren Publikum zu testen. Ob Rock, Pop, HipHop oder Ländler, eine vielfältige Bandbreite an Musik ist ausdrücklich erwünscht. Die Termine für die nächsten «Offenen Bühnen» sind auf der Nidair-Website zu finden. ■

Pop-up-Hotel und -Restaurant im Pilgerhaus

Maria Rickenbach: Ein Kraftort, ein Pilgerhaus, drei junge motivierte Gastgeber. Ab 20. April übernehmen Kim Niederberger, Markus Odermatt und Elmar Walther das geschichtsträchtige Pilgerhaus. Die Passion für diesen Ort verbindet die drei. Ihre Vorgänger Anna-Barbara Kayser und Paul Buchmann gehen Anfang April in Pension. Bis in einigen Jahren grössere Umbauten mit strukturellen Eingriffen anstehen, werden die drei Gastgeber das Pilgerhaus als Pop-up-Hotel und -Restaurant führen und einiges Neues ausprobieren. Angefangen bei den Öffnungszeiten: Über den Sommer werden Restaurant und Hotel an sieben Tagen die Woche geöffnet sein, neu auch am Freitagabend. Oft wird es am Freitagabend auch Livemusik geben, bevorzugt werden lokale Nidwaldner Nachwuchsbands für Stimmung sorgen. Auch soll es freitagabends dann und wann Wine&Dine geben. Ein besonderes Highlight für die Tagesgäste ist die Tradition des Sonntagsbratens, welche die drei wieder aufleben lassen wollen. «Wir werden die Angebots- und Preisschere weiter öffnen», sagt

Markus Odermatt. Das Fleisch kommt in jedem Fall aus Nidwalden oder als Bio-Qualität aus der Region. «Wir setzen beim Gemüse und bei Milchprodukten strikt auf regionale Produzenten und Lieferanten. Unser Kaffee wird von der Kaffeerösterei nebenan kommen, der Apfelsaft von der Stiftung Weidli in Stans.» Wer über Nacht bleiben möchte, kann sich in einem der 41 Betten im Pilgerhaus zur Ruhe legen. ■





Kochen im Kloster

Stans: Seit vor drei Jahren das Culinarium Alpinum im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans seine Türen öffnete, ist Nidwalden um eine kulinarische Attraktion reicher. Das Kompetenzzentrum für Kulinarik verbindet authentische, konsequent regionale Produkte aus der Innerschweiz mit dem Erlebnis Gastronomie. ■

«Die Wertschätzung der Produkte steht bei uns an oberster Stelle», erklärt Gastgeber Peter Durrer, der langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie und -hotellerie mitbringt. Den Menschen aus aller Welt die Geheimnisse der Innerschweizer Küche näherzubringen und dabei das reichhaltige Angebot der Natur und der Region zu nutzen, ist das, was ihn und sein Team antreibt. Besonders spannend: Neben dem Genuss im Restaurant können die Gäste im ehemaligen Kapuzinerkloster auch die hochwertig ausgestattete Kursküche nutzen und an einem vielfältigen Kursangebot teilnehmen. Passend zur Saison stehen aktuell verschiedene Osterthemen auf dem Programm. Die gemeinsame Verkostung der selbst zubereiteten Speisen im Rahmen der Tavolata im Anschluss an den Kurs ist ein Erlebnis zum Geniessen, Erleben und Teilen. ■

Wechsel in der Rosenburg

Stans: Nach 33 Jahren in der Wirtschaft zur Rosenburg, auch «Höfli» genannt, übergeben Astrid und Martin Meier den Schlüssel an Lukas Christen. Vor 27 Jahren kam er im Rahmen einer Schnupperlehre zum Restaurationsfachmann erstmals mit der Gastronomie in Berührung – in der Rosenburg bei Astrid und Martin Meier. Nach vielen Jahren und mehreren Stationen in ausgezeichneten Häusern kehrt der Familienvater mit vielen Erfahrungen und grossem Enthusiasmus zu seinen Wurzeln zurück. «Als Stanser die Chance zu bekommen, dieses renommierte Haus zu übernehmen, freut mich ausserordentlich», sagt Lukas Christen, der bereits seit zweieinhalb Jahren an der Front in der Rosenburg tätig ist. In der Küche wird Pascal Billo, seit 13 Jahren in der Rosenburg, weiterhin von Martin Meier unterstützt, der für eine Übergangszeit mit seiner Erfahrung zur Verfügung steht. Auch Astrid Meier wird



bei Banketten und Familienanlässen helfen, wenn sie gebraucht wird. Vieles bleibt also vertraut im Höfli, wenn Lukas Christen Anfang April offiziell übernimmt. Die innovative Küche, der unkomplizierte und kollegiale Service, das Herzblut, das im Restaurant steckt – mit der Handschrift und den frischen Akzenten von Lukas Christen. ■

AIOLA
ristorante mediterraneo

Kulinarischer Gastgeberkunst
am Vierwaldstättersee



Hintergrundmusik
Live mit
ARMANDO



AIOLA | Harissenbucht | 6362 Stansstad | 041 610 79 07 | täglich geöffnet

www.aiola.ch

Neuer und zeitgemässer Look

Wolfenschiessen: Nach dem erfolgreichen Start des Restaurants Alpina Einhorn im Herbst 2022 konnte auch das Hotel wieder den Betrieb aufnehmen. Bis April 2023 dienten die Zimmer als Unterkunft für Kriegsflüchtlinge aus der Ukraine. Dank dem Umbau des Zeughauses in Oberdorf konnten die meisten Bewohnenden per Ende April dorthin zügeln. Danach begannen die Planungs- und Bauarbeiten für die 13 Hotelzimmer des Alpina Einhorn mit 54 Betten. Auch für das Hotel gilt das Gesamtkonzept: Einhorn trifft auf Alpina! Viele Naturprodukte, kombiniert mit frischen, peppigen Farben. Besonders die einfache Zimmerausstattung und die günstigen Preise ziehen vor allem Sport- und Freizeittouristen aus der Schweiz und dem nahen Ausland an. Während



sich im ersten Stock vorwiegend Mehrbettzimmer mit Etagenbad befinden, verfügt der zweite Stock über acht kleinere Zimmer. Jedes Zimmer trägt den Namen einer Kleinseilbahn der Region. Dank moderner Technik kann auf eine Rezeption verzichtet werden: Die Gäste checken selbstständig per Smartphone ein. ■

Ein neues Kapitel beginnt

Wiesenberg: 34 Jahre lang wirteten Sepp und Brigitte Odermatt-Emmenegger auf der Gummenalp in Wiesenberg. Die Alp, die seit vier Generationen im Familienbesitz ist und einst ein reiner Landwirtschaftsbetrieb war, hat sich zu einem renommierten Bergrestaurant entwickelt. Unter der Leitung von Sepp und Anni Odermatt-Hess öffnete das Restaurant Gummenalp 1967 erstmals seine Türen und wurde seit 1990 von der vierten Generation, Sepp und Brigitte Oder-



matt, erfolgreich weitergeführt. Im Laufe der Jahre wurden kontinuierlich Umbauten und Renovationen vorgenommen, darunter der Ausbau der Sonnenterrasse und der modernen, zum Restaurant gehörenden Luftseilbahn, die für das beliebte Ausflugsziel auf 1579 m ü.M. von grosser Bedeutung sind. Die Ära der Familie Odermatt als Wirtepaar auf der Gummenalp, unterstützt von ihren Töchtern Martina als Köchin sowie Stefanie als Serviceaushilfe und Mitglieder der fünften Generation, endet in diesem Frühling. Christian Bachmann und Maurice Winands aus Meiringen übernehmen mit ihrem Gastronomieunternehmen «Gastfaktor» die Leitung des Restaurants und der Luftseilbahn. Die Tages- und Übernachtungsgäste dürfen sich weiter auf regionale Spezialitäten, aber auch einige Neuerungen freuen. Die Familie Odermatt verabschiedet sich mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Sepp und Brigitte freuen sich jedoch auf ihre wohlverdiente Freizeit und werden ab und zu auf der Gummenalp anzutreffen sein. ■



SEVEN SEALS SINGLE MALT WHISKY

SEVEN SEALS

SCHWEIZER INNOVATION TRIFFT AUF TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST UND SCHAFFT EINE NEUE ÄRA DES SINGLE MALT WHISKYS.

7SEALSWHISKY.COM



Feines von Wald und Wiesen

Buochs: «Lieslige Schaffer» seien sie und ihr Mann Werner, erklärt Susanne Häcki. Seit 30 Jahren sind sie nun Gastgeber im Sternen Buochs, doch wollten sie das Jubiläum ursprünglich gar nicht an die grosse Glocke hängen – Mitarbeitende und Stammgäste sorgten aber mit vielen Überraschungen für ein zünftiges Fest. Viele Gäste sind treue Freunde des Hauses und gehören schon fast zur Familie. Das Jubiläumsjahr ist geprägt von saisonalen Höhepunkten. Nach der gerade zu Ende gegangenen Theatersaison folgt die Frühlingkarte mit Fokus auf Lamm-, Kalb- und Fischgerichte mit einem saisonalen Kräutertouch. Ein besonderes Highlight ist die geplante Frühlingsbei-



zentour in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Buochs-Ennetbürgen. Unter dem Motto «Essbares Buochs» werden die Teilnehmenden zuerst gemeinsam Wildkräuter, Rinden, Wurzeln und andere essbare Pflanzen sammeln, um daraus spannende Gerichte entstehen zu lassen. Im Herbst wird der Anlass mit dem Thema «Wilde Pilztour» wiederholt. Für Susanne und Werner Häcki sind die persönlichen Beziehungen zu den Lieferanten die Basis für ihr kreatives und innovatives Angebot. Im «Stärnä» erfreut sich das stets garantiert frische Fleisch von regionalen Bauernhöfen grosser Beliebtheit. Auf der Speisekarte wird der Erzeugerhof bei jedem Gericht namentlich genannt – mehr Transparenz geht nicht. Als gelernter Metzger zerlegt Werner Häcki die geschlachteten Tiere selbst, «von der Nase bis zum Schwanz» verwendet er alles. «Das gebietet der Respekt vor dem Tier», sagt Susanne Häcki. Die Gäste schätzen es, dass sie im Sternen noch Spezialitäten wie Innereien bekommen – so frisch wie sonst kaum irgendwo. Die Saiblinge auf der Karte stammen aus der familieneigenen Naturteichanlage in Engelberg, die mit Titlisquellwasser gespeist wird. ■

Nachwuchs im Rössli

Stansstad: Lewis ist der Name des jüngsten Rössli-Nachwuchses. Lewis erblickte am 17. Oktober 2023 das Licht der Welt und kann sich beim Entdecken der Welt nicht nur auf seine Eltern Angela und Jonas verlassen, sondern auch auf seinen viereinhalbjährigen grossen Bruder Ron. «Das vierblättrige Kleeblatt ist nun vollständig», erklärt Angela Christen, der es als Familienfrau, Landrätin, Vizepräsidentin von Gastro Nidwalden sowie als Geschäftsführerin und Inhaberin vom Rössli kaum langweilig werden dürfte. Nach ihrer Babypause startet Angela Christen voller Elan und Motivation wieder

durch. Mit Unterstützung von Schwester Shila und Vater Hans im Familienbetrieb Rössli und daheim mit ihren drei Männern. ■



Leistungen auf dem Silbertablett

Mit Sicherheit!



 GASTROSOCIAL

GastroSocial – Vorsorgelösung für Hotellerie und Gastronomie à la carte

Als der führende Sozialversicherer für Hotellerie und Gastronomie bieten wir Ihnen umfassende Lösungen zu den obligatorischen Versicherungen der 1. und 2. Säule an.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und Kompetenz.

gastrosocial.ch

Tropft nur auf Wunsch

**Maler
Schmid Martin**



6362 Stansstad • Tel. 041 610 71 68

DER PREIS IST HEISS

Beim Einkauf im Supermarkt ist der Warenkorb für die gleiche Summe heute weniger gefüllt als noch vor einem Jahr. Nicht nur für den privaten Haushalt, sondern auch für die Gastronomie wird der Einkauf immer kostspieliger. Steigende Preise für Lebensmittel, Strom und Löhne setzen viele Restaurantbetreiber unter Druck. Das merken die Wirte täglich, wenn sich Gäste über die Preise in der Gastronomie beschweren. Die Branche wird oft als «Sündenbock» für den allgemeinen Preisanstieg wahrgenommen. MENU1 hat den Preis-Check gemacht.

Am Beispiel einer Restaurantrechnung aus einem Nidwaldner Betrieb wollen wir verdeutlichen, wie sich die Kosten zusammensetzen und wie hoch die Marge tatsächlich ist. Denn die Preise mögen hoch sein, doch der Aufwand, der dahintersteckt, ist es ebenso. Zu

beachten ist, dass unser Beispiel nicht überall gleich ist, die Kosten variieren von Betrieb zu Betrieb, da die Bedingungen sehr unterschiedlich sind. Für Eigentümer eines Betriebes stellen sich die Betriebskosten anders dar als für Pächter.

Rechnung	Uhrzeit	Datum	Tisch	Partei	Service	
282993	13:46:27	14.02.24	21	1	11	

1	Knutwiler 1 lt.					9.80
2	Frühlingsrollen					29.00
2	Panaeng					69.00
2	Hauswein Ottiger					16.00
2	Kaffee / Tee					9.20
1	1 Kugel					4.00
1	mit Rahm					1.50
1	Caramelköpflì					9.50

Summe	CHF					148.00
Total in EUR						150.96

Barzahlung	CHF					148.00 CHF

8.10% MWST aus 148.00CHF= 11.09CHF Netto: 136.91CHF						

Herzlichen Dank für Ihren Besuch						

CHF 148.00 brutto
- CHF 11.09 (8.1% MWSt)
CHF 136.91 netto (100% Umsatz)
- CHF 65.72–68.46 (48–50% Personalkosten)
- CHF 36.97–39.70 (27–29% Warenkosten)
- CHF 20.53 (15% Betriebskosten)
- CHF 10.95 (8% Finanz- und Anlagekosten)
CHF +2.74 bis -2.73 (+2% bis -2% Rest)

14 MENU 1

Der grösste Kostenblock in einem Gastronomiebetrieb sind die Lohnkosten. Rund die Hälfte des Umsatzes wird für die Zahlung der Löhne und Sozialkosten benötigt. Mehr als ein Viertel des Umsatzes wird für den Wareneinkauf verwendet und mit rund 15 Prozent schlagen die allgemeinen Betriebskosten zu Buche. Weitere acht Prozent sind Finanz- oder Anlagekosten, darunter fällt der Aufwand für Mieten oder Zinsen (Pacht, Eigenkapital etc.) sowie Unterhaltskosten für Immobilien und Mobilien. Unsere Kostenrechnung zeigt, dass kaum oder gar kein Gewinn übrigbleibt. In der harten Realität erreichen sieben von zehn Betrieben nicht einmal die Gewinnschwelle, den sogenannten Break-Even. Diese Schwelle kann je nach Betriebstyp und Kostenstruktur sehr hoch sein. Manche Betriebe schaffen es durch Optimierung ihrer Kostenstrukturen und Prozesse, zumindest eine Rentabilität zu erreichen.

Grundsätzlich hat jeder Betrieb Fixkosten, die bereits bei der Eröffnung anfallen. Um diese Fixkosten wie Löhne, die Warenkosten sowie die Betriebskosten wie Strom, Investitionskosten,

Versicherungen etc. zu erwirtschaften, muss ein Grundumsatz erzielt werden. Das bedeutet, dass diese Kosten immer anfallen, egal wie gut das Restaurant oder das Hotel besucht ist. Wer nun denkt, dass ein gutgehendes Restaurant mit vielen Gästen zwangsläufig auch viel Gewinn macht, der irrt. Denn: Mit steigender Gästezahl steigen auch die variablen Kosten. Das sind die zusätzlichen Löhne für Aushilfen oder Servicekräfte im Stundenlohn und für mehr Warenkosten. Unterm Strich steigt zwar der Umsatz, aber der Gewinn steigt nicht überproportional.

Erhöhung des Mindestlohns

Die Personalkosten sind zwar der grösste Kostenblock im Gastgewerbe, spiegeln aber auch die Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden wider. Mit fast 50 Prozent der Gesamtkosten haben sie einen entscheidenden Einfluss auf den betriebswirtschaftlichen Erfolg. Die Sozialpartner und der Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) haben sich für das Jahr 2024 auf eine Erhöhung der Mindestlöhne über alle Lohnstufen geeinigt. Die



Gastronomiebranche bietet attraktive und flexible Arbeitsbedingungen und setzt sich für eine faire Entlohnung der Mitarbeitenden ein. Dazu gehören ein 13. Monatslohn, fünf Wochen Ferien und Trinkgeldregelungen. Die Herausforderung, qualifizierte Mitarbeitende zu finden, bleibt bestehen. Regelmässige Schulung der Mitarbeitenden gehören dazu, um den hohen Qualitätsstandards in der Gastronomie gerecht zu werden. Fachkräftemangel und hohe Fluktuation sind zwar Realität, aber sie schaffen auch Raum für innovative Anreize, um talentierte Mitarbeitende zu gewinnen und langfristig zu binden. Personalkosten sind nicht nur eine Belastung, sondern auch eine Investition und eine Chance für die Zukunft.

Qualität vor Quantität

Qualität hat ihren Preis und viele Gastronomen wie auch Gäste sind bereit, für hochwertige Lebensmittel etwas mehr zu bezahlen. Sie bevorzugen zunehmend regionale Produkte, um die Qualität ihrer Gerichte zu verbessern und gleichzeitig die lokale Wirtschaft zu unterstützen. Dies führt jedoch zu höheren Beschaffungskosten, da regionale Produkte oft teurer sind als importierte. Daher ist es wichtig, gute Beziehungen zu zuverlässigen Lieferanten zu pflegen und saisonale Gerichte anzubieten. Mit qualitativ hochwertigen Speisen können Gastgeber ihre Gäste zufriedenstellen und das kulinarische Angebot auf hohem Niveau halten.

Eine grosse Belastung im Rahmen der Betriebskosten waren in den vergangenen Monaten die gestiegenen Energiepreise. Da alle Unternehmen auf eine zuverlässige Stromversorgung angewiesen sind, mussten viele Wirte in den sauren Apfel beißen und die höheren Preise zahlen. Mittelfristig sollte dieser Kostenblock durch günstigere Anbieter und sinkende Energiekosten wieder kleiner werden.



Investitionen in die Zukunft

Damit ein Restaurant oder ein Hotel attraktiv bleibt, sind Renovationen und Umbauten unumgänglich. Die Zimmer, das Restaurant, die Küche – um den Standard zu halten, muss regelmässig investiert werden. Diese Investitionen amortisieren sich in der Regel erst nach 12 bis 15 Jahren, sind aber notwendig, um am Markt wettbewerbsfähig zu bleiben.

Der Erfolg des Unternehmens ist jedoch auch bei Berücksichtigung all dieser Faktoren keinesfalls garantiert, denn die Risiken und Gefahren sind enorm. Wirtschaftliche Schwankungen, Wetterbedingungen, Naturereignisse, die Corona-Pandemie und persönliche Umstände wie Krankheiten oder eine Trennung vom Partner können sich schnell auf das Geschäft auswirken. Die Gäste reagieren auf veränderte Umstände und spüren, wenn etwas nicht mehr stimmt.



Badirestaurant
Hergiswil



Herzlich willkommen i dr Badi z' Hergiswil

Vom 27. April bis 15. September 2024
täglich geöffnet von 09.00 bis 22.00 Uhr

Zugänglich für jedermann

Geniessen Sie einfach mal eine kurze Auszeit am See,
bei einem Glas Wein oder einem feinen Essen im
Restaurant (55 Plätze) oder bei schönem Wetter auf
der Terrasse (42 Plätze)

«d' Seelä la bambälä laa»

Küche durchgehend geöffnet von 11.00 bis 20.30 Uhr

Tony Durrer und sein Team freuen sich auf euch

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

Engelberg
Alpenclub
HOTEL BAR RESTAURANTS

**KULINARIK. WELLNESS.
GENUSS.**

www.alpenclub.ch

STANSERHORN
CABRIO

KULINARISCHE
STANSERHORN
CABRIO
ESSENZ DER ALPEN

**KULINARISCHE ESSENZ
DER ALPEN**

Geniessen Sie im Drehrestaurant die
kulinarische Essenz der Alpen. Feine
Gerichte aus Zutaten direkt aus der
Schweiz und dem Alpenraum.

www.cabrio.ch

Dynamische Preise als Antwort?

Die saisonalen und wetterbedingten Schwankungen in der Auslastung sind eine der grössten Herausforderungen. An einem sonnigen Wochenende ist der Gästeansturm für die Mitarbeitenden manchmal kaum zu bewältigen, während ein verregener Sonntag kaum einen Gast aus dem Haus lockt. Es gibt verschiedene Ideen in der Branche, wie man die starken Auslastungsschwankungen besser in den Griff bekommen und gleichzeitig die Gäste an den steigenden Kosten beteiligen könnte. Eine dieser Ideen ist die dynamische Preisgestaltung, die in der Hotellerie und im Flugverkehr bereits fest etabliert ist. Diese flexible Preisgestaltung passt sich der Nachfrage an. An Sonn- und Feiertagen beispielsweise steigen die Preise, während Gäste, die ausserhalb dieser Spitzenzeiten kommen, von attraktiven Rabatten profitieren. Ein anschauliches Beispiel hierfür sind die je nach Tageszeit unterschiedlichen Preise: Mittagmenüs sind in der Regel günstiger als

Menus von der Abendkarte. Solche kreativen Preisanpassungen schaffen ein dynamisches und dennoch transparentes Preissystem, von dem sowohl die Betriebe als auch die Gäste profitieren könnten.

Preiswert bedeutet seinen Preis wert

Alles in allem kann man sagen: Der Betrieb eines Restaurants oder Hotels ist ein Marathon und kein Sprint. Die Herausforderungen im Gastgewerbe sind vielfältig und erfordern eine kluge Finanzplanung, ein effizientes Kostenmanagement und ein feines Gespür für die Zufriedenheit der Gäste. Gastwirte müssen hart arbeiten, um erfolgreich zu sein, und sie müssen vorausschauend denken, um den sich ständig ändernden Marktanforderungen gerecht zu werden. Trotz aller Herausforderungen und Risiken tun Gastronomen dies aus Leidenschaft für unsere Branche und aus Freude an ihrem Beruf. Ziel ist es, den Gästen schöne Erlebnisse zu bieten. Faire Preise sind die Basis dafür.





Take-away

Bunt gemischter Salat

mit Happy-Hausdressing
CHF 9.50

Halbes Poulet

mit Happy-Spezialsauce
CHF 18.00

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

und hausgemachter Cocktailsauce
CHF 17.50

Pouletsandwich «Trudy»

Panini mit gebratenen Pouletstreifen,
Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce
CHF 14.00

Schnitzelbrot

CHF 9.00

Hamburger

CHF 8.00

Portion Pommes frites

CHF 7.00

Bestellungen unter

☎ 041 629 02 02

HAPPY DAY WOLFENSCHIESSEN

Genuss. Kultur. Tradition.

ROSE

Familie della Torre

Ab Stans bequem mit dem ÖV in
23 Minuten erreichbar.
Letzte Rückfahrt ab Kerns mit dem
Postauto um 23 Uhr.
So dürfen Sie ein Glas Wein
mehr geniessen.

Familie Bruno und Barbara della Torre
info@rose-kerns.ch
www.rose-kerns.ch



Restaurant
Mathisli
Kehrsiten Passhöhe

+41 41 610 81 81
info@mathisli.ch
www.mathisli.ch



- schöne Aussicht auf den Vierwaldstättersee
- Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe
- ganzes Jahr geöffnet

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

1. Welche dieser Bewertungsplattformen gibt es nicht?

- B** Lunchgate
- P** Tripadvisor
- R** You eat

2. Wie heissen die Gastgeber im Nidwaldnerhof?

- U** Petra und Wolfgang Stucki-Frutig
- O** Claudia und Rolf Stucki-Frutig
- A** Sandra und Robert Stucki-Frutig

3. Auf wieviel Meter über Meer befindet sich die Gummenalp?

- E** 1579 m ü.M.
- P** 1853 m ü.M.
- K** 1266 m ü.M.

4. Wie viele Gastgeber begrüßen Sie neu im Pilgerhaus Maria Rickenbach?

- D** 5
- F** 2
- S** 3

5. Was kann man auch im Culinarium Alpinum?

- T** Kochen im Kloster
- W** Schlafen im Stroh
- P** Tanzen in der Turnhalle

6. Wie lange sind Susanne und Werner Häcki schon Gastgeber im Sternen Buochs?

- U** 20 Jahre
- I** 30 Jahre
- R** 40 Jahre

Lösungswort:

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

Senden Sie bis zum 15. Mai 2024 das Lösungswort mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse an Gastro Nidwalden, MENU1-Wettbewerb, Postfach 346, 6371 Stans oder elektronisch an: info@gastronidwalden.ch

Es wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

FLUCH ODER SEGEN?

Vor dem Restaurantbesuch oder dem Ferientaufenthalt schnell online checken, wie gut das geplante Ziel abschneidet: Wer kennt das nicht? Bewertungen und Erfahrungsberichte anderer Menschen helfen den Verbrauchern dabei, Hotels, Restaurants oder andere touristische Einrichtungen einzuschätzen und ihre Erwartungen anzupassen. Geht es überhaupt noch ohne? Das MENU1 hat mit einigen Wirten in Nidwalden zu diesem Thema gesprochen.

Buchungs- und Bewertungsplattformen wie TripAdvisor, Lunchgate, booking.com oder Google haben sich als Marketinginstrument längst etabliert. Gäste nutzen diese Suchplattformen ohnehin, die Hotel- und Restaurantbetriebe erhöhen mit ihrer Präsenz auf diesen Kanälen ihre Auffindbarkeit. Die meisten Buchungsplattformen verlangen zwar hohe Provisionen pro Buchung, erreichen aber eine grosse Anzahl potenzieller Gäste. Dies erspart zeit- und kostenintensive Marketingmassnahmen vor Ort. «Der Markt hat sich durch weltweite Buchungsplattformen komplett gewandelt», erklärt Rolf Stucki, Inhaber des Nidwaldnerhofs.

«Früher waren wir ein Geheimtipp, heute sind wir durch die Online-Plattformen viel sichtbarer und erreichbarer geworden.»

Die Vergleichbarkeit des Angebots und des Preis-Leistungsverhältnis hebe auch das Gesamtniveau, so Stucki. Der gleichen Meinung ist auch Wolfgang Gebrig, Gastgeber im Hotel Winkelried in Stansstad: «Für den Gast stellen die Plattformen eine komfortable Suche dar und sie werden schneller fündig. Genauso wie die



Rolf Stucki, Inhaber Nidwaldnerhof Beckenried



Wolfgang Gebrig, Gastgeber Hotel Winkelried Stansstad



Gäste nutzen wir diese Apps als Benchmark. Wo stehen wir im Vergleich zu unseren Mitbewerbern?» Gleiches gilt für den Gast. Die Buchungsplattformen lassen Verbraucher ganz einfach verschiedene Hotels oder Restaurants miteinander vergleichen und den besten Preis für ihre Bedürfnisse und ihr Budget auswählen.

Positive Bewertungen schaffen Vertrauen

Eine Vielzahl positiver Bewertungen erhöht die Glaubwürdigkeit und das Vertrauen potenzieller Gäste. Sie bekommen einen realistischen Eindruck von der Qualität des Hotels oder Restaurants und der Dienstleistungen, die sie erwarten können. «Insgesamt überwiegen für uns die Vorteile», sagt Conny Huser, Gastgeberin im Beckenrieder Schlüssel. Der automatisierte Buchungsprozess, sei es für einen Tisch im Restaurant oder für einen Hotelaufenthalt, spare Zeit und Kosten für Mitarbeitende.

«Der personalintensive Reservierungsprozess entfällt, da alles bereits online ausgefüllt wird. Wir haben so mehr Zeit für den Gast.»

Dieser Meinung ist auch Peter Durrer vom Culinarium Alpinum. «Die Buchungsplattformen sind immer besser und wichtiger geworden. Als kleines Hotel mit 14 Zimmern profitieren wir enorm von der Zeitersparnis.» Darüber hinaus machen einige Funktionen der Reservierungsplattformen das Leben des Gastes leichter. Eine automatische Erinnerung an die Tisch- bzw. Hotelreservierung verhindert, dass etwas vergessen geht. Auch Spezialwünsche oder Allergien können vorab mitgeteilt werden, was die Bestellung am Tisch vereinfacht. Bei der Entscheidung für ein Hotel oder Restaurant kann die Filterfunktion von grossem Vorteil sein. Besondere kulinarische Vorlieben oder eine spezielle Lage können schnell ausgewählt werden. Ebenso lassen sich Gruppen herausfiltern, deren Bewertungen für einen selbst besonders interessant sind, z.B. Familien, Alleinreisende usw.

Die Chancen einer schlechten Bewertung

Natürlich gibt es auch negatives Feedback. Im Idealfall nutzen Betriebe dies für sich, um Fehler zu beheben, die Kundenbindung zu erhöhen und Abläufe zu verbessern. Andererseits ist das Feedback eine reine Einbahnstrasse: Gäste haben die Möglichkeit, öffentlich Bewertungen abzugeben, der Gastgeber jedoch kann bestenfalls mit einem Kommentar reagieren. Schlech-



Meine Kreationen stossen auf Begeisterung.

Mehr vom Leben



Entscheidend sind die Zutaten,
das Können und die Leidenschaft – dafür stehen wir ein.

 Nidwaldner
Kantonalbank

te Bewertungen, ob gerechtfertigt oder nicht, bleiben bestehen, der Gastgeber kann sie nicht löschen. Bei einem Punkt sind sich alle befragten Wirte einig: Es ist immer am besten, miteinander zu reden. Schlechte Erfahrungen, Enttäuschungen oder Beschwerden sollte der Gast persönlich anbringen, statt sich emotional auf Bewertungsplattformen auszulassen. Denn nur so können allfällige Fehler oder Missverständnisse sofort ausgeräumt werden. Im schlimmsten Fall kann eine Vielzahl schlechter Kommentare den Ruf eines Hotel- oder Restaurantbetriebes erheblich beeinträchtigen, ohne den Gastgebern die Möglichkeit zu geben, angemessen darauf zu reagieren. «Wir nehmen alle Kommentare ernst, für uns ist Kritik so auch messbar», erklärt Conny Huser.

«Negative Bewertungen beschäftigen uns zwar, trotzdem muss man noch ruhig schlafen können.»



Conny Huser, Gastgeberin Schlüssel Beckenried

Im Einzelfall käme es auch schon mal vor, dass manche Gäste eine schlechte Bewertung als Druckmittel einsetzen, um beispielsweise ein Freigetränk oder eine Preisreduktion zu bekommen, berichten die befragten Wirte. «Die Tatsache, dass anonym bewertet werden kann, lässt manche alle Grundsätze der Höflichkeit und guten Umgangsformen vergessen», so Rolf Stucki. Was ist der beste Weg, mit einem schlechten Kommentar umzugehen? Zwischen «gar nicht erst lesen» und «auf alles antworten» gehen die Meinungen hier stark auseinander. «Früher hiess es, dass man unbedingt auf alles antworten müsse, sowohl auf negative als auch auf positive Bewertungen. Das sehe ich heute nicht mehr so», erklärt Peter Durrer. Man müsse differenzieren, ob wirklich etwas schiefgegangen oder die Erwartungshaltung des Gastes unrealistisch sei. Je mehr gute Bewertungen man hat, desto weniger fallen schlechte ins Gewicht – die Balance ist wiederhergestellt. Wenn die Zufriedenheit bei 90 Prozent liege, müsse man sich keine Sorgen



Peter Durrer, Gastgeber Culinarium Alpinum Stans

pilatusGetränke
Center

Die Auswahl

macht

den Unterschied.

pilatus-getraenke.ch

MO – FR: 8.30 – 12.00, 13.30 – 18.30 Uhr SA: durchgehend von 8.00 – 16.00 Uhr

**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



machen. Denn: Allen kann man es nie recht machen. Wenn man sich entscheidet, auf negative Bewertungen zu antworten, dann selbstverständlich professionell und höflich. Ein respektvoller Umgang mit negativen Gästeerfahrungen ist für die Leser von Bewertungen auch ein Hinweis darauf, ob Gäste wertschätzend behandelt werden und ob ihre Kritik ernstgenommen wird.

Das Netz vergisst nichts

Besucher von Bewertungsplattformen sollten sich darüber im Klaren sein, dass Bewertungen immer subjektiv sind und damit alles andere als repräsentativ. Da es keine Möglichkeit gibt, Kommentare zu löschen, kann es zu einer verzerrten Darstellung der tatsächlichen Qualität und des Rufs eines Hotels oder Restaurants führen. Bei der Übernahme eines Betriebs unter gleichem Namen beispielsweise «erbt» der neue Gastgeber die bisherigen Bewertungen, ohne etwas dagegen tun zu können. Dies kann zum Vorteil, aber auch zum Nachteil der «Neuen» sein.

Buchungs- und Bewertungsplattformen bieten zweifellos Vorteile in Bezug auf Transparenz, Vertrauenswürdigkeit und einfache Reservierungen. «Rückmeldungen helfen uns, ob positive oder negative. Wir wollen wissen, was wir verbessern können und nehmen konstruktive Kritik gerne an», erklärt Conny Huser. Am besten persönlich und direkt.

Vorteile:

- ✓ Preisvergleich
- ✓ Transparenz
- ✓ Vertrauenswürdigkeit
- ✓ Einfacher Buchungsprozess

Nachteile:

- ✗ Machtungleichgewicht
- ✗ Anonyme Bewertungen
- ✗ Bewertungen bleiben immer bestehen
- ✗ Gast vertraut ggf. zu wenig auf eigene Meinung



Seit jeher begrüsst man sich
in einer Druckerei nach dem Mittag
mit einem lauten «Proscht!» – lassen Sie uns
diesen Traditionen folgen und gemeinsam auf
erfolgreiche Projekte und kreative Lösungen anstossen!

*Druck in Perfektion
seit 1896.*

engelberger
beeindruckend. 

frigemo 

natürlich frischer

ZENTRALSCHWIIZER

regiofrites

100%
Schweizer
Rapsöl



www.regiofrites.ch

FUSION AUF KURS

Ein starker Gastro-Verbund für Unterwalden: Der Zusammenschluss von Gastro Nidwalden und Gastro Obwalden ist seit Ende letzten Jahres beschlossene Sache. Am 13. Dezember 2023 legten die Vorstände von Gastro Nidwalden und Gastro Obwalden den Grundstein für diese historische Fusion.

An einem Workshop der Vorstände der beiden Gastro-Verbände wurden die Weichen für eine gemeinsame Zukunft gestellt. Im Herbst 2024 werden die Mitglieder aus Ob- und Nidwalden den neuen Statuten zustimmen. Bis zum 1. Januar 2025 arbeiten beide Verbände in ihrer bestehenden Besetzung weiter. Im nächsten Jahr im Frühling wird die Fusion vollzogen. Mit dem Zusammenschluss bündeln die Verbände ihre Kräfte, um eine stärkere und

einflussreichere Stimme in der Gastronomiebranche zu haben. Ziele sind die Förderung der Interessen der Mitglieder, die Stärkung der regionalen Gastronomielandschaft und die Schaffung neuer Möglichkeiten für Zusammenarbeit und Wachstum.

GASTRO
UNTERWALDEN



Genuss-Shopping!

berggasthof.ch

TIPP
WEEKEND
BRUNCH



s'Töpfli
BECK-AWAY BISTRO

NÄHSEYDI BUOCHS
Montag bis Sonntag geöffnet
hallo@toepfli-buochs.ch

f @ in

HOCHSTRASSER
KAFFEE



Das Grösste in
der Zentralschweiz

- ☉ Kaffee direkt ab Rösterei
- ☉ Kaffeemaschinen aller Art
- ☉ Kaffeeakademie



HOCHSTRASSER AG | Grossmatte Ost 22 A
CH-6014 Luzern | www.hochstrasser.ch

Gratis-Demo
VITO Frittierölfilter
& Öltester



Neuer
Filter



neuer

In Ihrer Region:
Vito Zimmeste GmbH
Stefan Zimmermann
6374 Buochs

Tel.: 079 949 22 99
www.vito-schweiz.ch
zimmermann.st@hotmail.com



Hotel-Restaurant Rössli

Dorfplatz 1, 6375 Beckenried

Telefon 041 624 45 11

www.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.



Bistro Café-Bar Schwanen

Seestrasse 2, 6375 Beckenried

Telefon 041 624 45 10

www.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

www.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

www.alpstubi-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.



BÜRGENSTOCK

Resort · Lake Lucerne

Erleben Sie die Vielfalt der
10 Restaurants, Bars &
Lounges im Bürgenstock
Resort Lake Lucerne.
Wir freuen uns auf Ihren
Besuch.



burgenstockresort.com



nidwaldnerhof

Hotel Restaurant Nidwaldnerhof

Dorfstrasse 12, 6375 Beckenried

Telefon 041 620 52 52

aktuelle Öffnungszeiten auf

www.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.



SEERAUSCH

HOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

SEERAUSCH

Hotel, Restaurant, Lounge

Buochserstrasse 54, 6375 Beckenried

041 501 01 31

www.seerausch.ch

Montag bis Sonntag geöffnet



beRAUSCHend anders

Das SEERAUSCH lädt mit seinem modernen Retro-Chic-Ambiente zum Verweilen ein. Unsere Panoramaterrasse verzaubert mit einer atemberaubenden Sicht über den Vierwaldstättersee. Für kulinarische Highlights sorgt der mit Buchenholz befeuerte Grill und die offene Showküche. Kochkunst ohne viel Schnörkel – dafür frisch und lecker. Wir punkten mit marktfrischen und saisongerechten Kreationen und überraschen mit auserlesenen Weinen.



Boutique-Hotel *****
Beckenried / Lake Lucerne

Boutique-Hotel Schlüssel Beckenried

Oberdorfstrasse 26, 6375 Beckenried

041 622 03 33

info@schluessel-beckenried.ch

www.schluessel-beckenried.ch

Dienstag-Samstag 18.30 – 00.30 Uhr



Willkommen zu Hause!

Kreativ, saisonal, regional und ganz ohne Speisekarte: In den Gaststuben oder im lauschigen Sommergärtli überraschten Küchenchefin Gosia mit ihrer ausgezeichneten Küche auf höchstem Niveau.

Die Gastgeberinnen Conny und Gosia mit Team sorgen gemeinsam für ganz spezielle «Schlüssel»-Momente.

12 einzigartige Boutique-Hotelzimmer, Bankette bis zu 80 Personen, Seminarangebot, prämierte Weinkarte.



Hotel Restaurant Buochs

Hotel Krone

Dorfplatz 2a, 6374 Buochs

Telefon 041 624 55 77

info@hotel-krone-buochs.ch

www.hotel-krone-buochs.ch

Öffnungszeiten:

So / Mo	Restaurant geschlossen
Di bis Sa	07.00 bis 22.00 Uhr
Hotel	7 Tage offen ab 07.00 Uhr

Aktuell

Kaffee und Gipfeli von 7.00 bis 11.00 Uhr
für Fr. 5.50

3 verschiedene Mittagsmenüs ab Fr. 14.50

Wochenhit Business: Fr. 26.50

Wochenhit Vegi: Fr. 16.50

Über uns

In der Krone Buochs bewirtschaftet Sie das Gastgeber-Paar. Die erfahrenen Gastronomen bewirtschaften bereits das Restaurant Schlüssel in Ennetbürgen und besitzen jahrelange Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie.

Mittag

Es gibt täglich frische Tagesteller! Die Tagesempfehlungen beinhalten immer ein Fischgericht, ein Fleischgericht und ein Pastagericht, dazu der Wochenhit. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Hotel & Restaurant Krone

Herzlich willkommen im Hotel Krone in Buochs in Nidwalden! Nur fünf Gehminuten von Ufer des Vierwaldstättersees entfernt, an ruhiger und idyllischer Lage, bietet Ihnen das Hotel alles für einen entspannten Aufenthalt im Herzen der Schweiz. In der Krone finden sowohl Einheimische, Touristen als auch Reisende auf dem Weg nach Italien an 365 Tagen im Jahr eine schöne Unterkunft zu fairen Preisen. Das Hotel Krone Buochs Team ist täglich ab 07.00 Uhr, im Restaurant wie auch im Hotel, für Sie da.

Restaurant: Alle Speisen werden täglich aus frischen, regionalen Zutaten zubereitet und mit viel Liebe gekocht. Das fühlt und schmeckt man.

Events: Ob Hochzeit, Familienfeier oder Vereinsanlass: Das Hotel Krone bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Anlässe. Auch Seminare mit bis zu 50 Teilnehmern finden hier die ideale Lokalität. Erkundigen Sie sich telefonisch für mehr Infos.

Zimmer: Im Hotel Krone erwarten Sie 16 helle, geräumige 2-Bett-Zimmer mit einem ausklappbaren dritten Bett und 5 Suiten mit grosszügiger Ausstattung. Alle Zimmer verfügen über eine Sitzecke mit Flachbild-TV, eine Minibar und ein eigenes Badezimmer mit Haartrockner. Die isolierten Fenster sorgen für viel Ruhe und Privatsphäre, das kostenlose WLAN für den Kontakt zur Aussenwelt.



Loco's Pub

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



Wo man Freunde trifft

In einem gemütlichen und charmanten Ambiente präsentiert sich die schicke Bar in Buochs und lädt alle zum Verweilen ein. Das Sortiment ist gespickt aus lokalen Getränken und Spezialitäten aus der Karibik und Lateinamerika. Bei der grossen Auswahl an Bier, Rum, Drinks und Zigarren ist für jede/n Geniesser/in etwas dabei. Kommt und geniesst die ausgelassene Stimmung bei uns im Loco's Pub, auch im Sommer beim gemütlichen Aussensitzplätzli.

PICCADILLY BY

LEONARDO

PIZZERIA · RESTAURANT

Piccadilly by Leonardo

Ennetbürgerstrasse 10, 6374 Buochs
Telefon 041 620 34 34, leo@piccadilly.ch
www.piccaleo.ch

Mo und Di geschlossen
Mi bis Sa 8.00 bis 23.00 Uhr
durchgehend warme Küche
So 8.00 bis 21.30 Uhr



Piccadilly by Leonardo Pizzeria Restaurant

Herzblutgastronomie mit hohen Ansprüchen an Qualität und guten Geschmack. Feine italienisch-mediterrane und vegetarische Küche à la carte oder als Menü. Sympathischer ganztägiger Treffpunkt in gepflegter, gemütlich-moderner Atmosphäre unter der Leitung von Leo Prenaj. Im Sommer inklusive lauschiger Aussenterrasse. Ideal auch für diverse Anlässe. Gästeparkplätze vorhanden.

Restaurant Hirschen

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

Mo bis Sa 8.00 bis 00.30 Uhr
So 9.00 bis 23.00 Uhr
Feiertage 9.00 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



WE CARE FOR BUSINESS



Stansstadterstrasse 54, 6371 Stans
Telefon 041 618 76 54
www.wirtschaftsfoerderung-nw.ch

RAIFFEISEN Nidwalden

Die Raiffeisenbank Nidwalden
wünscht guten Appetit bei
den lokalen Gastrobetrieben.

raiffeisen-nidwalden.ch

*Hia
isch
guäd*



STERNEN

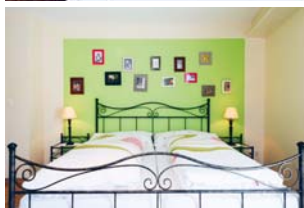
HOTEL & RESTAURANT

Sternen Buochs***

Hotel & Restaurant
 Ennetbürgerstrasse 5, 6374 Buochs
 Telefon 041 620 11 41
www.sternen-buochs.ch

Ruhetage Mittwoch und Donnerstag
 Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr
 geöffnet

Bankettenfragen 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, hausgemachten und feinbürgerlichen Küche. Unsere Spezialitäten: März bis September Fischspezialitäten, Saiblinge und Lachsforellen aus dem eigenen Naturteich in Engelberg mit Quellwasser vom Tittlis. Hausgemachte Metzgete, Wild aus einheimischer und eigener Jagd. In unserem unterteilbaren Saal, unserer Gaststube und Gartenterrasse bieten wir Ihnen Platz bis 200 Personen. Zwölf schöne Boutique-Zimmer zum Teil mit Schweizer Boxspringbetten, spezieller Ausstattung und kostenfreiem WLAN.

DOGevents im Sternen Buochs: Seminare, Workshops, Vorträge & Trainingswochen rund ums Thema Hund.



Restaurant Schlüssel

Büren

Restaurant Schlüssel

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

Ruhetage: Montag und Dienstag



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 Sali 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.



Getränke Lussi AG

Aawasserstrasse 6
6370 Oberdorf

www.getraenkelussi.ch

Einheimische Produkte mit Genuss!



miGin



Restaurant Hahnenblick

gutbürgerliches Restaurant mit saisonaler Karte.
Grosse Sonnenterrasse.

Marcel Ineichen und Team freut sich auf Ihren Besuch.
www.hahnenblick.ch / info@hahnenblick.ch
041 637 12 12



AMSTUTZ HOLZBAU

BAUEN MIT HOLZ IST UNSER STOLZ



SEERAUSCH
HOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

Buochserstrasse 54
Beckenried
041 501 01 31
info@seeraus.ch
seeraus.ch

10% RABATT GUTSCHEIN

 **Ausschneiden und profitieren.**

Einlösbar im Mai 2024 (Feiertage sind ausgeschlossen).
Gutschein gültig für zwei Personen auf die Konsumation
in den Restaurants. Nicht kumulierbar.



BELLEVUE
HOTEL · RESTAURANT

Dorfstrasse 70
Seelisberg
041 825 66 66
hotel@bellevue-seelisberg.ch
bellevue-seelisberg.ch



Giessenhof

Giessenhof

Ristorante, Vinothek
 Bahnhofstrasse 2, 6383 Dallenwil
 Telefon 041 628 11 26
 ristorante@giessenhof.ch
www.giessenhof.ch

Dienstag Ruhetag

Öffnungszeiten:

Mi bis Mo 9.00 bis 23.30 Uhr

So 9.00 bis 21.00 Uhr



Isabel, Luis und Isabella Martins



Unvergessliche Momente im Ristorante Giessenhof

Willkommen im Ristorante Giessenhof – Ihrem kulinarischen Zuhause für italienische Spezialitäten! Von köstlicher Pizza bis hin zu mehrgängigen Menüs, ob beim gemütlichen Lunch unter Freunden bis zum romantischen Dinner zu zweit, wir versprechen Ihnen ein unvergleichliches Genuss-erlebnis.

Unser frisch renoviertes Restaurant bietet Ihnen eine persönliche Atmosphäre, in der Sie exquisite Speisen mit edlen Weinen geniessen können, immer begleitet von mediterraner Gastfreundschaft. Unser Team ist gerne für Sie da, egal ob Sie in unseren Räumlichkeiten für bis zu 120 Personen dinieren oder eine private Feier in unserem Saal für bis zu 60 Gäste planen.

Erleben Sie die italienische Lebensart auf unserer sonnigen Terrasse, geschützt vor Wind und Wetter, und geniessen Sie alle Köstlichkeiten unseres Hauses. Für ganz private Anlässe steht Ihnen unsere Vinothek zur Verfügung, ideal für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeste oder Weindegustationen.

Wir legen Wert auf eine exzellente Küche und Weine zu vernünftigen Preisen sowie auf gleichbleibende Qualität und Gastfreundschaft. Besondere Veranstaltungen wie Fado-Abende oder «Wine&Dine»-Events sind bei uns sehr beliebt. Kostenlose Parkplätze sind direkt vor dem Restaurant verfügbar und dank der unmittelbaren Nähe zum Bahnhof Dallenwil ist die Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr bequem. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Genüsse im Restaurant Giessenhof.



Berggasthaus Niederbauen

Niederbauen 1, 6376 Emmetten

Telefon 041 620 23 63

www.berggasthaus-niederbauen.ch

NEU: 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:

www.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 Uhr. Zu den übrigen Monaten finden Sie die Info auf unserer Homepage.



la cucina di susi

Dorfstrasse 33, 6376 Emmetten

Telefon 041 620 77 77

info@lacucinadisusi.ch

Montag Ruhetag

GASTRO NIDWALDEN

Gutschein – Online bestellen, sofort zu Hause ausdrucken!





SEEBLICK HÖHENHOTEL
inhalten im Herzen der Schweiz

Seeblick Höhenhotel

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

7 Tage geöffnet



Entdecken. Entspannen. Geniessen.

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 auslassen feiern! Ob drinnen oder draussen. Über das Familienfest oder das Firmenjubiläum. Geburtstag, Hochzeit oder Taufe – alles ist möglich, denn Platz gibt es ausreichend für 10 bis zu 120 Gäste.



Dorfklatsch Gastro GmbH

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

Dienstag geschlossen



Ein Ort zum Wohlfühlen und ein besonderer Treffpunkt

Etwas trinken, feine hausgemachte Flammkuchen, Snacks und Häppchen oder ein Dessert geniessen.

Für den grossen Hunger wird immer am Montag ein währschaftes Menü gekocht. Für alle anderen Tage kreieren wir wöchentlich ein neues Dorfklatsch-Menü.

Wiederkehrend: Jeden 1. Freitag im Monat ab 17.30 Uhr Apéro-Bufferet à discrétion



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 Kulturbesessenen.

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





Alpwirtschaft Unterlauelen

Unterlauelen, 6013 Eigenthal
Telefon 041 497 26 25
www.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 Bergheue? Lassen Sie sich von traditionellen, alten Bauerngerichten verwöhnen, die auf die Verwertung eines ganzen Tieres von der Region ausgerichtet sind.



Bärghuis Jochpass

6390 Engelberg
Telefon 041 637 11 87
www.jochpass.ch



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.



The Tea Room Engelberg

Dorfstrasse 29, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 36 56
www.the-tearoom.ch

Mo bis Fr 6.30 bis 18.30 Uhr
Sa und So 6.30 bis 17.00 Uhr



Bodenständig royal

Geniessen Sie ein original English Breakfast oder einen traditionellen Afternoon Tea in gemütlichem Ambiente. Lassen Sie sich auf eleganten Etageren mundgerechte Häppchen wie herzhaftes Sandwiches, hausgemachte Scones mit Clotted Cream und Marmelade oder feinste Gebäcke und Patisserie reichen. Dazu empfehlen wir unsere auserlesenen Tees mit oder ohne Milch und Zucker. Oder auch ein prickelndes Cüpli, why not?



Nidair Restaurant Flugfeld

Stanserstrasse 81, 6373 Ennetbürgen

Telefon 041 620 05 05

check-in@nidair.ch

www.nidair.ch



Sonn- und Feiertage geschlossen



Gemeinsam abheben!

Montag bis Freitag preiswerte Mittagsmenus 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

www.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 Aelplermagronen).

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

GASTRO NIDWALDEN

Gutscheine

Einlösbar in allen Gastrobetrieben
im Kanton Nidwalden

Online bestellen



Sofort zu Hause
ausdrucken!

Seerestaurant



Seerestaurant Schlüssel

Stationsstrasse 24, 6373 Ennetbürgen

Telefon 041 530 10 70

info@schluessel-ennetbuergen.ch

www.schluessel-ennetbuergen.ch

Öffnungszeiten:

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 | Hausgemachte 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 Vereinsanlässe 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 genießen 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 frangfrischen Fisch.



HOTEL · VILLA
H O N E G G

seit 1905

Hotel Villa Honegg

Honegg, 6373 Ennetbürgen

Telefon 041 618 32 00

info@villa-honegg.ch

www.villa-honegg.ch

Öffnungszeiten Restaurant:

12.00 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.00 Uhr



Im Herzen der Schweiz

Hoch über dem Vierwaldstättersee finden Sie Erholung und Privatsphäre in einer einzigartigen Umgebung. Die 1905 gegründete Villa Honegg in Ennetbürgen ist ein Schweizer Unikat: konzipiert als Boutique Hotel, ausgestattet mit allen Annehmlichkeiten eines Fünf-Stern-Superior-Hauses. Hoch über dem Vierwaldstättersee, auf 914 Meter über Meer gelegen, bietet die Jugendstilvilla ihren Gästen insgesamt 23 Zimmer und Suiten.

Ein Highlight ist die spektakuläre Naturkulisse: Das phänomenale Panorama über See und Berge lässt sich am besten von der grosszügigen Terrasse aus geniessen. Kulinarisch bietet das Gourmetrestaurant neben regionalen Spezialitäten eine Auswahl an internationalen Köstlichkeiten. Entdecken Sie die saisonale Kreativität unserer Geniessermenus aus regionalen Produkten. Bevorzugt werden Schweizer Produkte von bekannten Lieferanten aus der Nachbarschaft und der Zentralschweiz sowie Zutaten aus dem hoteleigenen Kräutergarten und Honig von den eigenen Bienen. Das Geniessermenu enthält neben klassischen Komponenten auch Speisen, die am Tisch für Sie zubereitet werden. So entsteht ein aussergewöhnlicher Dialog zwischen Küche und Gast, bei dem die Kunst des Kochens und die Hochwertigkeit der Speisen im Vordergrund stehen. Auf der gut sortierten Weinkarte liegt der Fokus auf Weinen aus der Alten Welt und auf ausgewählten Schweizer Spitzenweinen.



Ristorante Pizzeria da Pippo

Grubstrasse 1, 6372 Ennetmoos

Telefon 041 530 42 46

www.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.

Restaurant St. Jakob

Rübibachstrasse 10, 6372 Ennetmoos

Telefon 041 610 55 60

www.restaurant-st-jakob-nidwalden.ch

Öffnungszeiten:

Mo und Di geschlossen

Mi bis Sa 08.30 bis 23.00 Uhr

So 09.00 bis 22.00 Uhr



Restaurant St. Jakob

Traditionelle Küche, ein gutes Glas Wein oder Bier – Gastfreundschaft wird bei uns grossgeschrieben. Ob zum Jassen oder um ein Dessert zu geniessen, ein Halt bei uns lohnt sich. Wir bieten am Mittagstisch drei verschiedene Menüs an. Unsere vielseitigen À-la-Carte-Menüs bieten wir am Mittag und Abend an.

Wir freuen uns, Sie herzlich willkommen heissen zu dürfen!

Betrieb. Risiken.

 **Abgedeckt.**

Sein Unternehmen für die Zukunft abzusichern ist einfach. Sie kennen Ihre Bedürfnisse, wir die passende Lösung.

einfach. klar. helvetia 
Ihre Schweizer Versicherung

helvetia.ch/stans



Peter Gisler

Markverantwortlicher Unternehmen

Hauptagentur Stans

T 058 280 79 83, M 079 340 76 50

peter.gisler@helvetia.ch



Seehotel Pilatus

Seestrasse 34, 6052 Hergiswil

Telefon 041 632 30 30

info@pilatushotel.ch

www.pilatushotel.ch

Traumhafter...

... könnte die Lage dieses erstklassigen, familiengeführten 4* Hotels nicht sein. Am Fusse des weltbekannten Pilatus Berges, inmitten der idyllischen Erlebnis-, Ausflugs- und Wanderregion Zentralschweiz, liegt das Haus direkt am Ufer des Vierwaldstättersees. Nichts trübt Ihren Blick auf die umliegenden, schneebedeckten Voralpengipfel.

Das Seehotel Pilatus verfügt über 58 Doppel- und Einzelzimmer, 12 Junior Suiten und 2 luxuriöse Panorama Suiten mit einmaliger See- und Bergsicht.



Erholung und Entspannung findet Sie im «Aqva Romana» Wellness Resort. Hallenbad: 18 x 8 Meter, Sprudelbad, Massagebad und Kneippbad. Saunalandschaft: Finnische Sauna, Bio Sauna, Infrarot Sauna, Eisbrunnen und Ruheraum. Fitness-Center: Ausdauer- und Kraftgeräte von Technogym. Seebad: Sonnendeck mit Kneippbad und Seezugang.



Im Sommer werden im Oasis Gartenrestaurant und auf der Sky Lounge, im Winter im Grill-Restaurant und im Bistro leckere Spezialitäten des Hauses serviert. Das Hotel verfügt zudem über einen grossen Seminar- und Bankettbereich für Tagungen, Hochzeiten und Familienfeiern. Nachtschwärmer geniessen den Club «PilatusKeller».



Roggerli Panoramarestaurant, Hotel

Riedmattstrasse 21, 6052 Hergiswil

Telefon 041 630 11 33

www.hotel-roggerli.ch

März bis Oktober

7 Tage ab 9.00 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

Glasi Restaurant

Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil

Telefon 041 630 11 45

info@glasirestaurant.ch

www.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, Buchwalder 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 ab 9.00 bis 11.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 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.



Reto Jäger
Agenturleiter
Nidwalden
T 041 610 77 79



Marcel Berwert
Versicherungs- und
Vorsorgeberater
T 041 618 83 03



Werner Würsch
Versicherungs- und
Vorsorgeberater
T 041 610 04 80



Pascal Schori
Versicherungs- und
Vorsorgeberater
T 041 618 83 00

Gute Partnerschaften müssen reifen. Genau wie junger Wein.

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

mobilier.ch

die **Mobilier**

1075883



ZWEIFEL
1898



**Wir beliefern auch
die Gastronomie!**

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 Mo – Fr: 8.30 bis 20.00 Uhr
Bitzistr. 2 | 6470 Stans | T 041 612 00 41 Sa 7.30 bis 18.00 Uhr

www.zweifel1898.ch



Glasi Bar am See / Seelokal

Seestrasse 12, 6052 Hergiswil

Telefon 079 927 06 02

info@glasibar.ch

www.glasibar.ch



Seelokal – Die perfekte Eventlocation für Ihren Privat Anlass!

Unser Seelokal bietet Vermietung und Caterings. Mit freier Seesicht und Blick in die Berge steht Ihnen unser schönes Seelokal für festliche Stunden zur Verfügung. Sei es für Ihren Familienanlass, Weihnachtsfeier, Geburtstage, Jubiläum, Geschäftsessen, Apéros usw. Gemütlich eingerichtet ab 20 bis 50 Personen. Melden Sie sich bei uns und wir finden die ideale Umsetzung für Ihren Event.



Badirestaurant Hergiswil

Seestrasse 102, 6052 Hergiswil

Telefon 041 630 16 30

badirestauranthergiswil@bluewin.ch

www.badirestaurant.ch

27.4. bis 15.9. von 9 bis 22 Uhr geöffnet



Ristorante Seehus – Molo 58

Seestrasse 58, 6052 Hergiswil

Telefon 041 631 01 92 / ☎ 076 571 72 97

info@seehus.ch

www.seehus.ch

Mittwoch Ruhetag



Restaurant Felsenblick

Seestrasse 13, 6052 Hergiswil

Telefon 041 630 36 36

info@restaurant-felsenblick.ch

www.restaurant-felsenblick.ch

Montag bis Samstag 8.30 bis 23.00 Uhr



AsianBox GmbH

Seestrasse 35, 6052 Hergiswil

Telefon 079 267 88 77

Mo bis Fr: 11.00–14.00, 17.00–20.30 Uhr

Sa geschlossen, So 17.00–20.30 Uhr

www.asianbox.ch



Glasi Café

Glaserweg 2, 6052 Hergiswil

Telefon 079 719 28 67

Montag bis Freitag 05.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 06.00 bis 16.00 Uhr

Sonn- & Feiertage geschlossen



Seehotel Baumgarten

Hotel & Restaurant, 6365 Kehrsiten-Dorf

Telefon 041 610 77 88

www.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

www.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, Event oder Geburtstag.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen! Ihre Gastgeberin Andrea mit Team

GASTRO NIDWALDEN

Gutschein – Online bestellen, sofort zu Hause ausdrucken!



Restaurant Tell am See

Hinterberg 9, 6365 Kehrsiten

Telefon 041 610 77 00

Öffnungszeiten

Mo bis Sa 10.00 bis 22.00 Uhr

So geschlossen

GASTHAUS TROGEN

Einfach Madeleine

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

Gault-Millau
Guide Schweiz

Ruhetage: So ab 14.00 Uhr / Mo / Di
Öffnungszeiten: 11.30 bis 14 Uhr,
18 bis 22 Uhr (abends nur mit Reservation)



Eine Oase für Müssiggänger und Genusssmenschen

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 Genusssmenschen mit dem Sinn fürs Wesentliche. Kurz: «Einfach Madeleine» sind kulinarische Momente für Besseresser. Einfach, oder?

HOTEL-RESTAURANT **E**INTRACHT AG
OBERDORF NW

Hotel-Restaurant Eintracht AG

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

Mo/Di/Do/Fr 9.00 bis 24.00 Uhr
Mi 9.00 bis 13.30 Uhr
Sa 9.00 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.



Ristorante Pizzeria La Pergola

Riedstrasse 11, 6370 Oberdorf
Telefon 041 611 00 63

10.00 bis 23.30 Uhr / So bis 22.00 Uhr
Montag Ruhetag
www.lapergola-stans.ch



Mediterrane Küche

Getreu unserem Motto «Für unsere Gäste nur das Beste» verwöhnen wir Sie im «La Pergola» mit einer Kombination aus mediterraner Tradition, feinen italienischen Speisen und herzlicher Gastfreundschaft. Geniessen Sie köstliche Gerichte und unseren freundlichen, aufmerksamen Service, während Sie einen perfekten Sommerabend auf unserer Terrasse verbringen. Erleben Sie die authentische italienische Küche und fühlen Sie sich wie in den Ferien.

NIDWALDEN
TOURISMUS



Scannen und eintauchen.
Film ab!



AUTO njd walden



AUTONIDWALDEN.CH

23. und 24. März 2024
10 bis 16 Uhr

Wir präsentieren in unseren
Betrieben die Neuheiten von
2024 sowie über 300 gepflegte
und geprüfte Occasionen.



Blue Nautik Bootswerft

**«Haben Sie eine
Schiffsschraube
locker?»**

Unterhalt / Service / Winterlager

Industriestrasse 62 · 6034 Inwil · 041 360 36 36 · bluenautik.ch



BELLEVUE
HOTEL · RESTAURANT

Bellevue

Hotel, Restaurant
Dorfstrasse 70, 6377 Seelisberg
041 825 66 66
www.bellevue-seelisberg.ch

Montag bis Sonntag geöffnet



Aussichtreich auf 800 m ü.M.

Oberhalb des Nebels, im strahlenden Sonnenschein neue kulinarische Höhenflüge erleben. Gehobene Schweizer Küche mit der schönsten Aussicht auf das Mythengebirge und die Urner Alpen. Wir empfangen Sie im urchig modernen Ambiente in Seelisberg. Ein Mix aus saisonalen und regionalen Klassikern, welche mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Kurz gesagt: Unsere Speisekarte ist genau das Richtige für echte Geniesser.



Seerestaurant/Fischerei Schwybogen

Schwybogen 2, 6377 Seelisberg

Telefon 041 820 12 60
www.schwybogen.ch

Die Mode
wechselt,
der Schrank
bleibt.

Das individuelle Qualitätshandwerk
aus der Schweiz hält über
Generationen.



alpnachnorm.ch

alpnach
norm



ENGEL STANS
HOTEL RESTAURANT

Hotel & Restaurant Engel

Dorfplatz 1, 6370 Stans

Telefon 041 619 10 10

www.engelstans.ch

Mo bis Sa 6.30 bis 24 Uhr, So 7 bis 18 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!



Linde Stans AG

Dorfplatz 7, 6370 Stans

Telefon 041 619 09 30

www.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.

GOÛTEZ. DÉGUSTEZ. SAVOUREZ...

BRASSERIE

le Mirage

Brasserie le Mirage GmbH

Stansstaderstrasse 90, 6370 Stans

Gastgeber Walter Blaser, Pascal Egli

Telefon 041 611 08 30

www.brasserie-lemirage.ch

So & Mo Ruhetag, Ostern, Muttertag und ab

Mitte Nov. bis Ende Dez. sonntags geöffnet



Le Mistral Gourmetstube La Brasserie Gaststube

Erleben Sie kulinarische Höhenflüge mit unseren Hausspezialitäten, wie: Burgunder Schnecken à la provençale, Oeuf en cocotte, überbackene Zwiebelsuppe, französische Bouillabaisse, Entrecôtefächer «Café de Paris» mit hausgemachten Pommes allumettes sowie eine Auswahl von Süß- und Salzwasserfischen, Muscheln und weiteren saisonalen Köstlichkeiten, welche täglich frisch zubereitet werden.



Restaurant Oberdeck

Alter Postplatz 2, 6370 Stans

www.oberdeck.ch

info@oberdeck.ch

Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

Öffnungszeiten:

Mo, Do, Fr, Sa 11.00 bis 14.00 Uhr

17.00 bis 23.00 Uhr

So 11.00 bis 14.00 Uhr

17.00 bis 22.00 Uhr



Einmal rund ums Mittelmeer

Seit 2019 haben Capitän Fabian Kündig und seine Crew das Oberdeck stets auf Kurs gehalten, waren die Bedingungen auch noch so stürmisch. Oder wenn aufgrund der Pandemie mal wieder Flaute herrschte. Doch die Segel streichen, das gibt es im Oberdeck nicht.

Kulinarisch ist das Oberdeck längst in den sicheren Hafen eingelaufen. Die Kombination von durch und durch lokal hergestellten Produkten mit frisch importierter Feinkost ermöglicht eine kulinarische Rundreise an die verschiedenen Küsten des Mittelmeeres, ohne dabei die Heimat aus Sinn und Herzen zu verlieren. Bekömmliches, frisch und gesund zubereitetes Essen, das herrlich schmeckt und saisonal variiert; das ist der Leitstern für die Crew im «Restaurant Oberdeck».

Das liebevoll eingerichtete Restaurant versprüht den Charme der Seefahrt und bietet Platz für Apéro, Mittagmenü, Abendessen, eine Bar sowie eine kleine Terrasse. Direkt beim Dorfplatz vor Anker gelegen, lädt das Oberdeck zu einer Kreuzfahrt der Gaumenfreuden ein.



Restaurant Allmendhuisli

Ennetbürgerstrasse 5, 6370 Stans

Telefon 041 610 12 37

www.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 Autobahn-Ausfahrt Stans-Süd auf dem Weg nach Ennetbürgen.

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

Wir nehmen gerne 100% WIR.



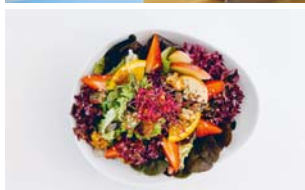
Restaurant hip

Ennetmooserstrasse 19, 6370 Stans

Telefon 041 618 10 45

restaurant.hip@spital-nidwalden.ch

An 365 Tagen für Sie geöffnet!



So fein kann gesund sein

Frisch, saisonal, aus der Region: Wir wöhnen Sie im schön gelegenen, herzlichen, individuellen und professionellen Restaurant «hip» mit regionalen und mediterranen Produkten. Unsere Rezepte sind abwechslungsreich, bodenständig und gesundheitsbewusst. Für besondere Ansprüche bietet Ihnen unsere kreative allergenfreie Küche feine vegetarische Gerichte ohne Fisch und Fleisch.



Boutique Hotel Stanserhof

Stansstaderstrasse 20a, 6370 Stans

Telefon 041 619 71 71

www.stanserhof.ch

- Schlafen Sie stylish, edel und gemütlich
- Ein Wohnzimmer der besonderen Art
- Regionales Frühstücksbuffet
- Die Buddha-Bar geniessen



Für den perfekten Aufenthalt in der Region Luzern/Vierwaldstättersee

Unser schönes neues Boutique Hotel und unser freundliches Team sorgen dafür, dass Ihre Wünsche sich erfüllen. Schon in der Hotelhalle werden Sie überrascht sein. Hochwertige Materialien, aussergewöhnliches Ambiente und grosszügiges Wohnzimmer zum Verweilen und Geniessen erwartet Sie. Tauchen Sie ein und erkunden Sie das Besondere!



CULINARIUM ALPINUM

CULINARIUM ALPINUM

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

Unsere Öffnungszeiten

Restaurant:

Täglich von 7.00 bis 23.30 Uhr geöffnet,
sonntags bis 13.00 Uhr

Hotel: immer geöffnet

Von Montag bis Samstag servieren wir Ihnen fünf Mittagsmenus und abends à la carte und Tavolata.

Für jeden Anlass den passenden Raum:

- Restaurant (70)
- Werkstatt (26)
- Klostersaal, Gartenzimmer (150 Pers.)
- 6 Tagungsräume (bis 90)
- Kursküche (25)
- Kirche (250)

Im **Klosterladen** bieten wir Ihnen eine kulinarische Vielfalt aus der Zentralschweiz für den täglichen Bedarf oder als Geschenk.



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 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

Ihren Wein wählen Sie in der **Vinothek**, unserer begehbaren Weinkarte. Wir bieten Ihnen eine erlesene Auswahl an Schweizer Weinen und ausländischen Weinen aus autochthonen Rebsorten.

Das CULINARIUM ALPINUM verfügt über **14 stilvoll renovierte Zimmer**, alle mit Blick auf das Buochserhorn und die Essbare Landschaft.

Im **Alpsbrinzkeller** reift der «Alpsbrinz» der acht Zentralschweizer Alpen. Der würzige Käse hat einen festen Platz auf unserer Speisekarte.

Verweilen und probieren im Garten

Im ehemaligen Klostergarten wurde eine **Essbare Landschaft mit 250 Obstsorten und unzähligen Kräutern** angepflanzt. Der Garten ist öffentlich zugänglich und lädt Sie zum Verweilen und vor allem zum Probieren ein.



Drehrestaurant Stanserhorn

Stansstaderstrasse 19, 6370 Stans

Telefon 041 618 80 40

www.cabrio.ch

Geöffnet 13. April – 24. November 2024



Kulinarische Essenz der Alpen

Erlebnis pur ist bereits die Anreise, erst mit der Oldtimer-Bahn aus dem Jahr 1893 und anschliessend mit der weltweitzigen Cabrio-Luftseilbahn.

Die Zutaten im Drehrestaurant stammen aus der Schweiz und dem Alpenraum. Die legendären Älplermagronen werden zu 100% aus Schweizer Zutaten zubereitet.



Steiböckli

Stansstaderstrasse 17, 6370 Stans

Telefon 041 530 02 02

www.steiböckli.ch

Dienstag bis Samstag geöffnet



Am Fuess vom Nidwaldner Heimatsbärg, da wo scho früh d'Sunne uf d'Gsichter schiint betriebid mier en Kafi- und Wybar – Es git jede Tag zwei früs ch zuebereiteti Menus, am Abig bietid mier eysi feine Flammchueche oder es saisonals Agebot a! Am Dunschtig gits Sushi und Sashimi..... Da isch bestimmt für jede öppis debie. Es git Gin für jedi Stimmig!!! Cocktails bis zur Besinnig... Mier sind da für Paar, für Einsami, für Fründe, für Gruppe-ne sigs privat oder gschäftlich.



Wirtschaft zur Rosenberg – Höfli

Alter Postplatz 3, 6370 Stans

Telefon 041 610 24 61

info@rosenburgstans.ch

www.rosenburg-stans.ch

Do bis Mo 10.00 bis 23.00 Uhr geöffnet

Di und Mi Ruhetag



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. Auch für Bankette bieten wir Ihnen Möglichkeiten.

Auf ein Kennenlernen und Wiedersehen freuen wir uns.

Evelyn und Lukas Christen

Mekong Asia Stans

Mekong Asia Stans

Stansstaderstrasse 35, 6370 Stans

Telefon 041 610 26 27

stans@mekongasia.ch

www.mekongstans.com

Öffnungszeiten:

Mo bis So 11.00 bis 14.00 Uhr
17.00 bis 21.00 Uhr



Geniessen Sie asiatische Spezialitäten

Aus den Ländern rund um den Mekong im Restaurant, in unserem Garten oder zum Mitnehmen. Wir kochen ohne Glutamat und Geschmacksverstärker – authentisch und mit Leidenschaft.

• Buffet am Mittag und Abend

grosse Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, vegetarisch, vegan oder mit Schweizer Fleisch.

• A La Carte

In unserer Menukarte finden Sie zusätzlich Suppen und Nudelspezialitäten sowie weitere asiatische Köstlichkeiten.

• Hot Pot

Kambodschanischer Feuertopf – geniessen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse im hausgemachten Fond mit Dips, Reis und Nudeln. Immer gut für einen geselligen Abend, im Sommer auch im Garten möglich.

• Anlässe im Restaurant

Für Ihren Anlass mit bis zu 20 Personen steht Ihnen unser Restaurant mit separatem Bereich zur Verfügung.

• Catering

Sie möchten Ihren Anlass mit unseren Gerichten kulinarisch unterstreichen? Wir beraten Sie gerne bei der Menuwahl und liefern Ihnen alles inklusive Dekoration auf Wunsch vor Ort.

• So finden Sie uns

In der Nähe der Stanserhornbahn Richtung Sarnen befindet sich das Restaurant auf der linken Seite vor dem Kreisel. Unseren Gästen stehen direkt vor dem Restaurant eigene Parkplätze zur Verfügung.

NÄGELI GASSE

Gastwirtschaft zum Briggli

Nägeligasse 29, 6370 Stans

Telefon 041 619 49 19

www.naegeligasse.ch

Täglich von 8.30 bis 17.30 Uhr geöffnet



Gastwirtschaft zum Briggli – 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 Nägeli-gasse-Brücke mit malerischem Blick auf die nostalgische Stanshornbahn.



«Melachere» (Raucherbeiz)

Schmiedgasse 10, 6370 Stans

Telefon 041 610 13 80

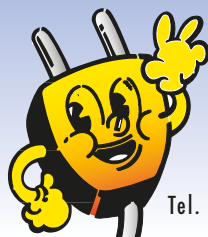
Mo bis Do ab 16.00 bis 0.30 Uhr

(Fr/Sa bis 2.00 Uhr) geöffnet

www.melachere.ch

ihre Elektro- Probleme

...Unsere Herausforderung!



ELEKTRO SCHULER
HERGISWIL / STANSSTAD

Tel. 041 631 03 31 | Fax 041 631 03 32 | Tel. 041 612 06 33



Hotel & Restaurant Rössli

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

Hotel & Restaurant bleiben vom 22.12.2024 bis März 2025 geschlossen.



Im Herzen der Zentralschweiz

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.



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 churrasco

Grill, Restaurant, Bar, Lounge
Telefon 041 611 11 22
www.rio-churrasco.ch

Mo und Di Ruhetag
Mi bis So durchgehend geöffnet



Grill-Erlebnis à discrétion

Das RIO churrasco im Schützen Stansstad überzeugt mit der lateinamerikanischen 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.

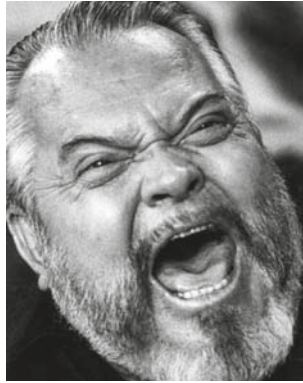
Grill-Erlebnis: Do bis Sa, 18 bis 22.30 Uhr



WINE & CIGAR LOUNGE
STANSSTAD

ORSON Wine & Cigar Lounge

Stanserstrasse 23, 6362 Stansstad
Telefon 041 610 63 62, info@orsonlounge.ch
www.orsonlounge.ch



BEWÄHRTES GENIESSEN, NEUES ENTDECKEN

Charakter hat, was einzigartig ist, riecht und schmeckt, ins Auge springt, als Erlebnis im Moment und darüber hinaus als Erinnerung. Die Orson Wine & Cigar Lounge ist ein Ort, an dem einzigartige Momente dafür sorgen, dass die Zeit scheinbar stillsteht. Bei zeitloser Ästhetik und moderner Etikette. Genuss hält da besonders lange an, wo er Seite an Seite mit guter Gesellschaft zu finden ist.



Gasthaus Restaurant Waldegg

Familie Ruth und Ernst Rechsteiner
6383 Wiesenberg/Wirzweli
Telefon 041 628 15 60
www.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 – 11 Personen, Fleischgrill – Älplermagronen – Fondue
Renovierte Zimmer bis 12 Personen

Gutschein für Eine Stange oder ein Glas Prosecco

Einlösbar im Seehotel Baumgarten,
Kehrsiten oder im Restaurant Rössli,
Stansstad.



SEEHOTEL
Baumgarten



HOTEL &
RESTAURANT
RÖSSLI
STANSSTAD



Happy Day Wolfenschiessen

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

Montag Ruhetag

Öffnungszeiten:

Di und Mi	09.00 bis 00.00 Uhr
Do	17.00 bis 00.00 Uhr
Fr und Sa	17.00 bis 04.00 Uhr
So	09.30 bis 00.00 Uhr



Happy Day Wolfenschiessen – Wo Gäste zu Freunden werden

Seit über 50 Jahren stellen wir das Wohl unserer Gäste an die erste Stelle und leben vor, wofür die Gastronomie steht: ein angenehmes Ambiente, eine schmackhafte Küche, leckere Drinks und unzählige, erlebnisreiche Nächte. Sei es für unser bekanntes Poulet im Chörbli, das Planen eines Geburtstages oder Polterabends oder einfach nur für ein Feierabendbier unter Freunden, es gibt für jeden etwas!

Gut zu wissen:

Unser Poulet und weitere Happy-Spezialitäten gibt es auch zum Mitnehmen. Die Take-away-Karte finden Sie auf Seite 18 oder unter www.happyday.ch.

Kommt vorbei und erlebt mit uns einen HAPPY DAY!



ALPINA EINHORN

Alpina Einhorn

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

www.alpina-einhorn.ch



Nachhaltige Gastro-Erlebnisse

Im Alpina Einhorn liegt der Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Tiere und Pflanzen werden ganzheitlich verwertet.

Die grossen und heimeligen Räume eignen sich optimal für deinen Anlass: Geschäftsessen | Geburtstage, Hochzeiten | GVs, Sitzungen | Vereins- und Familienanlässe.

Neu mit Hotelzimmern.

Entfalten Sie Ihr Talent zum unternehmerischen Erfolg!



- Weiterbildung im Gastgewerbe
- G1 Gastro-Grundseminar
- Vorbereitungskurs Wirtepatent

Weiterbildungen
entdecken:



Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART, St. Karli-Strasse 74, 6004 Luzern, info@gart.ch, 041 240 01 07

Elektrisch vernetzt mit cimenti.lipp ag und
smartcom schweiz ag



@
info@bahnhofgiswil.ch

☎
041 675 11 61

📍
Brünigstrasse 48
6074 Giswil

“Wir vereinen die
traditionelle
schweizerische Küche mit
modernen, regionalen &
innovativen Elementen.”



Weitere Infos unter



Bahnhof Giswil

CATERING • RESTAURANT • HOTEL



→ www.bahnhofgiswil.ch



Restaurant Eintracht

Eintracht 2, 6386 Wolfenschiessen

Telefon 041 628 25 55

www.eintrachtwolfenschiessen.ch

Montag und Dienstag Ruhetag



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.

DIESER EINE MOMENT



Entdecken Sie mehr



coffee.franke.com

FRANKE



Der Vorstand von Gastro Nidwalden mit Seppi Durrer, Angela Christen, Tony Durrer, Nathalie Hoffmann und Philipp Tschumi



NÄF AG

Werkhofstrasse 10
6052 Hergiswil
Telefon 041 630 34 22
www.naef.swiss
storen@naef.swiss

NÄF AG

Menznauerstrasse 33
6110 Wolhusen
Telefon 041 491 03 33
www.naef.swiss
storen@naef.swiss



ENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME
FERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLLADEN REPA
INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME SPEZIALANFERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSTOREN TUCHE
LLENSTOREN ROLLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME SPEZIALANFERTIGUNGEN FREIST
SYSTEME SONNENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SON

Folgende Firmen sind Gönner von GastroNidwalden. Sie unterstützen damit den Verband und seine Aktivitäten im touristischen, wirtschaftspolitischen und berufsbildenden Bereich.

Gisler Reklamen GmbH, Chilcherlistrasse 1, 6055 Alpnach Dorf
Saviva AG Marketing & Communication, Industriestrasse 1, 5505 Brunegg
Frigemo AG, Postfach 54, 2088 Cressier NE
Verlagsgesellschaft AG Nidwaldner Blitz, Dorfplatz 2, 6383 Dallenwil
FLM Kassensysteme AG, Buholzstrasse 4, 6032 Emmen
Gehrig Group AG, Bäulerwiesenstrasse 1, 8152 Glattbrugg
FirstWine AG, Allmendlistrasse 9, 6052 Hergiswil
Vermo AG, Industriestrasse 32, 6034 Inwil
Getränke Scheuber, Brünigstrasse 41, 6056 Kägiswil
Stutzer & Flüeler Metzgerei, Untergasse 5, 6064 Kerns
Mineralquelle Bad Knutwil AG, Bad Knutwil 1, 6213 Knutwil
Transgourmet Schweiz AG Prodega Markt, Nidfeldstrasse 4, 6010 Kriens
Kaffeerösterei Hochstrasser AG, Grossmatte Ost 22, 6014 Littau
Abegglen-Pfister AG, Grossmatt Ost 2, 6014 Luzern
Heineken Switzerland AG, Obergrundstrasse 110, 6005 Luzern
Giopp Handels GmbH / Giopp Caffè, Winkelriedstrasse 15, 6003 Luzern
Bründler Textil & Wäscherei Luzern AG, Bruchstrasse 58a, 6003 Luzern
Gastroconsult AG, St. Karli-Strasse 74, 6004 Luzern
Prodega/Growa/Transgourmet Schweiz AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf
Getränke Lussi AG, Aawasserstrasse 6, 6370 Oberdorf
von Moos Sport + Hobby AG Aussenlager, Zollhausstrasse 2, 6015 Reussbühl
Pistor AG / Verkaufsekretariat, Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg
Mundo AG, Butzibachstrasse 15, 6023 Rothenburg
Felder AG Fleischwaren, Wintersried 12, 6423 Seewen
Top CC AG, Markt Kriens, Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen
Dinba AG Kälte-Klima-Wärmepumpen, Galgenried 20, 6370 Stans
CONCORDIA, Bahnhofstrasse 14, 6371 Stans
SWICA Krankenversicherung AG, Römerstrasse 37, 8401 Winterthur
Metzgerei Gabriel AG, Hauptstrasse 5, 6386 Wolfenschiessen
Steiner Group AG, Fluhmühle 6, 6015 Luzern
Thebra Bau AG, Sonnenbergstrasse 18A, 6052 Hergiswil
Zelivo AG, Bahnhofstrasse 10, 6362 Stansstad
Kostbar Vinothek GmbH, Stanserstrasse 3, 6362 Stansstad
Nestlé Waters (Suisse) SA, Case postale 352, 1800 Vevey
Seven Seals Innovation AG, Stansstaderstrasse 90, 6370 Stans

HOCHMUTH.ch

BOOTSBAU AG



Windy
SERIE OF SPEEDBOATS



Werft Stansstad



Servicestelle Hergiswil



Port de Sugiez

IHR NAUTISCHER PARTNER

Vielseitigste Modellapalette der Schweiz | Liegeplätze zu Neu- und Occasionsbooten
1600 m² permanente Ausstellung in Stansstad | Service und Unterhalt in Hergiswil direkt am Hafen

hydrolitt



Windy
SERIE OF SPEEDBOATS



BENETEAU

FOUR WINNS



FIM

MARIAN

STING

Nordkapp



BENETEAU



FIM



FOUR WINNS



MARIN



E-Power

MARIAN



Nordkapp



PARKER



Windy

6362 Stansstad | +41 41 619 18 88 | info@hochmuth.ch