

# MENU 1

GASTROFÜHRER

— *Nidwalden* —

**AUS- & WEITER-  
BILDUNG GASTRO**

**FOOD WASTE  
KEIN ESSEN FÜR DIE  
TONNE!**

**FAMILIENFREUNDLICHE  
RESTAURANTS  
GÄSTE VON MORGEN**

# Meine Kreationen stossen auf Begeisterung.

Mehr vom Leben



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

 Nidwaldner  
Kantonalbank

## INHALT

<b>Klatsch mit Sauce</b> aus der Gastroszene	5
<b>Aus- &amp; Weiterbildung in der Gastro</b> «Wir arbeiten in einer schönen Branche!»	17
<b>Familienfreundliche Restaurants</b> Die Gäste von morgen	23
<b>Food Waste</b> Kein Essen für die Tonne!	27
<b>Gastroführer Nidwalden</b> Restaurant-Verzeichnis	31
<b>Gönner</b>	67

**Herausgeber****GASTRO NIDWALDEN**

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

**Auflage**

47 000 Exemplare, Erscheinung jährlich

**Inserate**

Verlagsgesellschaft Nidwaldner Blitz AG  
Telefon +41 41 629 79 79  
inserate@blitz-info.ch, www.blitz-info.ch

**Layout und Druck**

Druckerei Odermatt AG, Telefon +41 41 629 79 00  
info@dod.ch, www.dod.ch

**Texte und Redaktion**

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

**Titelbild**

© Adobe Stock

**Die Gastfreundschaft lebt**

In unserer Branche geht es wieder aufwärts, aber die Herausforderungen sind nicht kleiner geworden: die Suche nach quali-

fiziertem Personal beispielsweise, der anhaltende Krieg in der Ukraine und die Inflation. Die Energiekrise mit steigenden Preisen spüren sowohl unsere Gäste als auch wir Gastronomen. Erfreulich ist, dass sich motivierte und leidenschaftliche Gastgeber von den ständig wechselnden Ausgangslagen nicht entmutigen lassen. Über Veränderungen und Jubiläen berichten wir in unserer Rubrik «Klatsch mit Sauce».

**Eine Chance für die Zukunft**

In diesem Jahr gehen wir im MENU1 der Frage nach, wie wir alle gemeinsam verhindern können, dass Lebensmittel in der Tonne landen. Während in vielen Teilen der Welt Menschen hungern müssen, darunter auch unzählige Kinder, werden in der Schweiz allein in unserer Branche jährlich 290'000 Tonnen Lebensmittel verschwendet. Ein weiteres Thema sind unsere Gäste von morgen. Familien und vor allem Kinder wählen ihr Lieblingsrestaurant meist nach besonderen Kriterien aus, damit das Erlebnis «Auswärts essen» für alle Familienmitglieder zum Erfolg wird. Und wer weiss, vielleicht sind genau diese Gäste von morgen auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden. Eine Lehre oder Weiterbildung in unserer schönen Branche bringt viele Vorteile – lesen Sie selbst!

An dieser Stelle möchte ich mich im Namen des Vorstandes herzlich bei allen Nidwaldner Gastronomen bedanken. Ihr setzt euch täglich mit Herzblut und Engagement für eure Gäste ein und seid für unsere Gesellschaft unsagbar wertvoll. Wir schätzen die Unterstützung und das Vertrauen, das uns unsere Gönner, Inserenten und Gastrofans entgegenbringen und danken ihnen von ganzem Herzen. Und last but not least ein riesiges Dankeschön an unsere Gäste, die uns immer grossartig unterstützt haben und uns treu geblieben sind. Ihr seid der Grund, warum wir jeden Tag unser Bestes geben!

**Nathalie Hoffmann**

Präsidentin Gastro Nidwalden

**75** JAHRE  
VOLKSWAGEN IN DER SCHWEIZ



Finden Sie Ihren passenden Volkswagen mit einem attraktiven  
75-Jahr-Angebot in einer unserer Unterwaldner-Garagen.  
Mier fräyed eys uf eych!



**AC Alu-Car Garagen AG**  
Breitenweg 4, 6370 Stans  
Tel. 041 610 72 40, [alu-car.ch/vw](http://alu-car.ch/vw)

## Blick nach vorne

**Seelisberg:** Im Hotel Bellevue in Seelisberg hat sich seit letztem Frühling einiges verändert. Nach 121 Jahren im Besitz der Seelisberger Familie Amstad steht das Ferien- und Seminarhotel neu unter der Leitung von Gérard O. Kuhn. Insgesamt fünf Häuser in Nidwalden und Uri zählen zur Kuhn-Gruppe. Das Restaurant im Bellevue bietet ein abwechslungsreiches Angebot aus marktfrischen Produkten in rustikal-modernem Ambiente. Die À-la-carte-Karte setzt sich aus drei verschiedenen 4-Gang-Menüs zusammen: Fleisch, Fisch und vegetarisch/vegan. Die Menüs werden laufend saisonal angepasst. Die Gerichte können nach eigenem Gusto untereinander kombiniert werden und sind in jedem Fall mit viel Liebe vom Küchenteam rund um Rolf Krapf zubereitet. Geniessen kann man es bei schönem Wetter auf der herrlichen Terrasse mit atemberaubender Aussicht auf den Urnersee. ■



## Alpstubli Trübsee

**Engelberg:** «Eifach guäd» lautet das Motto des Restaurants Alpstubli auf Trübsee, das seit Oktober 2020 von Dario Gabriel geführt wird. Ob Schneetouristen im Winter oder Wanderer, Biker oder Sonnenhungrige in den übrigen Jahreszeiten: Im Alpstubli Trübsee auf 1778 m ü.M. finden alle ihr Glück. Auf der Speisekarte stehen einfache Gerichte, frisch zubereitet von Küchenchef Severin Portmann. Besonders beliebt sind die hausgemachten Felchenknusperli, Grilladen vom Oklahomagrill oder der geräucherte Hauslachs. Im Sommer lockt die Aussenbar, die höchstgelegene Bar Nidwaldens, mit Cocktails, Flammkuchen und guter Musik eine bunte Gästeschar ins Alpstubli. ■

# 6 MENU 1

## Wirtepaar wird kürzertreten

**Hergiswil:** Tony und Petra Durrer, seit sechs Jahren erfolgreiche Wirte im Gasthaus Schlüssel, werden im September den Restaurantbetrieb im Schlüssel aufgeben. «Nach insgesamt über 30 Jahren als selbstständige Wirte in der Gastronomie haben wir das Gefühl, dass der richtige Zeitpunkt für uns gekommen ist, um mehr Zeit für andere Dinge im Leben zu haben», erklärt Tony, der seit 2017 auch als Kassierer im Vorstand von Gastro Nidwalden tätig ist. Als Gastgeber des Badi-Restaurants Hergiswil bleibt Tony seinen Gästen weiterhin erhalten, auch über die diesjährige Saison hinaus. Am 29. April 2023 öffnet das Badi-Restaurant Hergiswil seine Tore. Dann können Badegäste, Sonnenanbeter und Feinschmecker wieder täglich von 9 bis 22 Uhr die durchgehend warme Küche geniessen – auch bei schlechtem Wetter. ■



## Frischer Wind im Mathisli

**Kehrsiten:** Seit dem 1. April 2023 sind Claire und Leo Ineichen die neuen Pächter des Restaurants Mathisli in Kehrsiten. Claire ist im Schwarzwald aufgewachsen, Leo in Kriens. Die beiden Vollblutgastronomen, die in der Mathisli-Wirtewohnung wohnen, bringen viel Erfahrung aus der Schweiz und dem Ausland mit nach Kehrsiten. In den letzten acht Jahren führten sie ein kleines Restaurant in Piegut-Pluviers in der Dordogne. Claires Reich ist die Küche, Leo kümmert sich in der Gaststube um das Wohl der Gäste. Auf der neuen Mathisli-Karte findet man neben Fischknusperli und anderen Schweizer Klassikern auch feine französische Spezialitäten wie Tournedos Rossini. Mathisli-Eigentümer Jürg Hammer: «Wir freuen uns, eine gute Lösung gefunden zu haben und wünschen dem Pächterpaar viel Erfolg mit dem Restaurant Mathisli.» ■

## Nachhaltiger Genuss im Alpina Einhorn

**Wolfenschiessen:** Seit letztem Herbst weht hier ein frischer Wind: Das neue Alpina Einhorn präsentiert sich in neuem Gewand und lässt Bewährtes in einem fantasievollen Kleid erscheinen. Innovative Kreationen zeigen sich nicht nur an den farbigen Wänden. Auch auf der Speisekarte haben der neue Wirt Joël Odermatt und sein junges, dynamisches Team das Angebot überarbeitet und den aktuellen Trends angepasst. Am Grundkonzept des Restaurants hat sich jedoch nichts geändert: Es bietet weiterhin gutbürgerliche Schweizer Küche zu fairen Preisen. Dabei legt das Team besonderen Wert auf regionale und saisonale Produkte sowie eine transparente Herkunft der Zutaten. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden hier ganze Tiere und Pflanzen verarbeitet. Am Mittag haben Gäste die Wahl zwischen einem vegetarischen oder einem Fleischmenü wie Spareribis

oder Schweinsbraten. Abends stehen neben Klassikern wie Schweinshaxe auch vegane Gerichte wie Kichererbsenburger auf der Speisekarte. Zum Trinken gibt es hauseigene Produkte wie den Alpina-Einhorn-Hauswein oder für Bierliebhaber das Einhorn-Bräu. ■



## Schlüssel Beckenried

**Beckenried:** Seit letztem Sommer ist im Schlüssel Beckenried viel passiert. Nach 24 Jahren leidenschaftlichem Wirken haben Daniel und Gabrielle Aschwanden den Schlüssel zu ihrem Bijou an zwei neue motivierte Gastgeberinnen übergeben. Conny Huser und Gosia Lepka haben bereits im Restaurant Träumli in Seelisberg zusammengearbeitet und kennen sich bestens. Im Schlüssel erwartet den Gast bewährte

Qualität und doch Neues. Die regionale und saisonale Küche im «Gosia-Style» bietet Geschmackskombinationen, die auf den ersten Blick manchmal ungewöhnlich erscheinen. «Wir haben keine Speisekarte. Unsere Gäste lassen sich gerne auf etwas Neues ein», erklärt Conny und ergänzt: «Wenn jemand etwas gar nicht gern hat oder gar unter einer Allergie leidet, bieten wir natürlich immer eine Alternative an.» Mit Offenheit Nähe schaffen, so lautet kurz gesagt das Konzept der beiden Wirtinnen mit dem Ziel, dass sich die Gäste wohlfühlen, so wohl wie zu Hause. Der gute «Schlüssel-Spirit» lebt, in den urchigen Gaststuben und im Sommer im Schlüsselgärtli. Wer es ausprobieren möchte, sollte unbedingt einen Tisch reservieren. Unser Tipp: Wer während der Stanser Musiktage im Schlüssel übernachtet, erhält einen Rabattcode für vergünstigte Konzertkarten und weitere Vorteile. ■





# Hotel Bahnhof Giswil

Familienbetrieb in der fünften  
Generation



BAHNHOF GISWIL  
BRÜNIGSTRASSE 48  
6074 GISWIL

RESERVATIONEN & ANFRAGEN UNTER:  
+41 675 11 61  
INFO@BAHNHOFGISWIL.CH

## Familienrestaurant

grosser Kinderspielplatz & Spielzimmer  
Kinder bis 10 Jahre essen gratis

## Bankette & Barbetrieb

Firmenanlässe, Geburtstage, Hochzeiten...  
Jeder Anlass wird angemessen gefeiert

## Catering

"Geht nicht gibt's nicht!"  
Wir liefern Essen von 2 - 2'000 Personen

## Hotel

Gemütliche \*\*\*Sterne Hotelzimmer  
direkt am Bach

AKTIONEN / TAGESMENUS UND VIELES MEHR FINDET  
IHR AUF UNSERER INSTAGRAMSEITE



## Eine Ära geht zu Ende

**Oberdorf:** Urs und Ottilia Zimmermann, seit 35 Jahren Wirtsleute im Schützenhaus Wil in Oberdorf, geben im Sommer ihren Betrieb auf. «Seit 1935 ist das Schützenhaus im Besitz der Familie Zimmermann», erzählt das sympathische Wirtepaar, das sich nun mehr Freiraum für andere Dinge im Leben wünscht. Mehr Zeit für die Familie zum Beispiel, vor allem seit das erste Grosskind auf der Welt ist. Wie es mit dem Schützenhaus weitergeht, steht noch in den Sternen. «Die Suche nach einem möglichen Pächter wollen wir ruhig angehen und auch andere Möglichkeiten für die Nutzung des Objekts prüfen», sagt das Ehepaar. Zunächst müssen einige Umbauten vorgenommen werden, um den Gasträum vom Wohnbereich zu trennen. Wer noch einmal die gemütliche Atmosphäre, die gutbürgerliche Küche und die einzige Kegelbahn des Kantons im Schützenhaus geniessen möchte, hat dazu noch bis 9. Juli Gelegenheit. ■



## Neuer Mix im Chalet Seefeld

**Buochs:** Das Fussballfeld mit der schönsten Aussicht befindet sich in Buochs. Für das leibliche Wohl sorgt das Chalet Seefeld, das nicht nur Fussballbegeisterten, sondern auch Wandern, Touristen und Bootsführern ein reichhaltiges Angebot bietet. Neu heisst Sie hier Ihr Gastgeber André Borba willkommen. André ist in der Gastronomie-Szene kein Unbekannter: 2016 wurde er zum Barkeeper des Jahres gekürt. Die Stationen in seinem Lebenslauf lassen sich sehen: Park Hotel Vitznau, The Chedi, Das weisse Schaf und Door 5 in Rapperswil. Auch im Chalet wird es eine Sommerbar auf der Terrasse geben, wo André seine Cocktails mixen wird. Unterstützung bekommt er von seinen zwei Frauen: Partnerin Anna und Töchterchen Ann-Sophie. Kulinarisch wird der Fokus auf Spezialitäten aus der Region liegen: Fleisch aus Nidwalden und Fisch aus dem See direkt vor der Tür. ■

# 10 MENU 1

## Bärghuis Jochpass

**Engelberg:** Seit letztem Sommer sind Evelyne und Thomas Amstutz die Gastgeber im «Bärghuis Jochpass». Als Nachfolger von Erwin und Trudy Gabriel empfangen sie ihre Gäste auf 2222 m ü.M. mit gleicher Leidenschaft und Freude. Die Panoramafenster in der Säumerstube geben den Blick frei auf die sagenhafte Natur am Jochpass. Bei schönem Wetter ist die nach drei Seiten ausgerichtete Sonnenterrasse «the place to be». Kulinarisch bilden Plättli für den kleinen Hunger oder zum Apéro den Auftakt, gefolgt von regionalen Fisch- und Fleischspezialitäten wie Röstli mit geräuchertem Huis-Lachs oder Äpler-Schweins-Cordonbleu. Zum Abschluss ein feiner hausgemachter Jochstich – und das Glück ist vollkommen. ■



## RESTAURANT TURM

Mit unserer gutbürgerlichen Küche bewirten wir Sie gerne:

- Mittagsmenüs CHF 21.– / 25.– inkl. Suppe und Salat (12.00–13.30 Uhr)
- Sonntagsbrunch, grosses oder kleines Frühstück usw.
- Znüniangebot: Kaffee mit Faustbrot CHF 8.50

Wir, das neue Turm-Team, freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.  
Reto Geissler [077 419 36 17] und Steffan Ewald [076 327 41 03]

**ÖFFNUNGSZEITEN** MO/DI Ruhetag | MI bis SA 07.00–22.30 | SO 08.00–14.00

## Gaisä-Bar KERNs EVENTS

- 29.04. | 90er-Party mit DJ Laban
- 27.05. | Summer-Party
- 01.07. | Beach-Party mit DJ Laban

Restaurant Turm Kerns | Melchtalerstrasse 1 | 6064 Kerns | 041 660 11 63

info@turm-kerns.ch | restaurant\_turm\_kerns | Restaurant Turm\_Gaisä Bar Kerns

## Bewährtes und Neues im St. Jakob

**Ennetmoos:** Seit August 2022 ist Amir Abduli Pächter des Restaurants St. Jakob. Zusammen mit Geschäftsführerin Maria Ettlín und Koch Markus Hurschler sorgt das Trio dafür, dass sich die Gäste im nah beim Kernwald gelegenen Traditionslokal wohlfühlen. Nach gut einem halben Jahr Restaurantbetrieb ziehen die drei eine erste Bilanz: «Wir sind sehr gut gestartet.» Die frische, gutbürgerliche Küche mit Schwerpunkt auf «iheimischen» saisonalen Produkten zieht eine gute Mischung aus jungen und älteren Gästen an. Die insgesamt 50 Sitzplätze im Restaurant und Wintergarten werden ergänzt durch die sonnige Terrasse und den Spielplatz für kleine Gäste. Auch für Caterings aller Art ist das St. Jakob der richtige Ansprechpartner. Anfragen nimmt das Team gerne entgegen. ■



## 20-Jahr-Jubiläum

**Ennetbürgen:** «20 Jahre Nidair, das muss gefeiert werden», sagt Edy Gabriel, Gastgeber im Nidair. Der Familienbetrieb am Flugfeld in Ennetbürgen feiert gleich zwei Tage lang – am 12. und am 14. August. Der 12. August gehört Familien mit Kindern. Mit einem Brunch und einem echten Familytag wird der 20. Geburtstag gefeiert. Ein spezielles Kinderprogramm wird für strahlende Augen sorgen. Am 14. August steigt dann die Party für die Erwachsenen. Edy Gabriel und sein Team freuen sich auf viele Geburtstagsgäste. ■

**GASTRO**  **NIDWALDEN**

Online bestellen



Gutschein – Einlösbar in allen Gastrobetrieben im Kanton Nidwalden

Sofort zu Hause ausdrucken!



# Take-away

**Bunt gemischter Salat**  
mit Happy-Hausdressing  
CHF 8.00

**Halbes Poulet**  
mit Happy-Spezialsauce  
CHF 17.00

**Chicken-Nuggets mit Pommes frites**  
und hausgemachter Cocktailsauce  
CHF 17.50

**Pouletsandwich «Trudy»**  
Panini mit gebratenen Pouletstreifen,  
Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce  
CHF 13.00

**Schnitzelbrot**  
CHF 8.00

**Hamburger**  
CHF 7.00

**Portion Pommes frites**  
CHF 7.00

Bestellungen unter  
☎ 041 629 02 02

**HAPPY DAY WOLFENSCHIESSEN**



Restaurant  
**Mathisli**  
Kehrseiten Passhöhe

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

- Vereins-, Familien- und Firmenanlässe
- 50 Plätze im Restaurant / 60 Plätze auf der Terrasse
- Chriesi Chäller für Sitzungen & Apéros

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

## Last orders, please!

**Stans:** Die JIge Bar ist eine Institution. Vor 37 Jahren eröffneten Luzia und Rolf von Holzen in der Mürigstrasse das erste original English Pub. Seitdem haben hier mehrere Generationen ihr erstes Bierli genommen. Die JIge Bar hat im Laufe der Jahre einige Umbauten und Veränderungen mitgemacht, aber die lockere, freundliche Atmosphäre ist immer gleichgeblieben. Doch jetzt sagen die beiden Gastgeber Luzia und Rolf «last orders»: Am 8. April findet mit der «Uistrinkätä» der letzte Event unter ihrer Regie statt. «Der Kontakt mit den jungen Gästen hat uns immer viel Freude gemacht», sagt Luzia von Holzen mit ein wenig Wehmut. Jetzt wünschen sie sich mehr Zeit für Reisen, ihre Grosskinder und fürs Biken. Langweilig wird es ihnen sicher nicht werden: Rolf führt mit der Melachere in Stans und der Pit-Stop-Event-Location in Dalenwil noch zwei weitere Gastrobetriebe und Luzia arbeitet in ihrem Beruf als Medizinische Praxisassistentin. Die Gründer und langjährigen Gastgeber ziehen weiter, die JIge Bar bleibt: Ab 9. April sind Betriebsferien, bevor am 1. Mai die gute alte JIge Bar wieder ihre Türen und Zapfhähne öffnet. Barmaid Monica und der neue Eigentümer Jürg Weber freuen sich auf alle Gäste. ■



## Glasi-Bar: Ferienstimmung am See

**Hergiswil:** Freunde treffen, feine Cocktails trinken und die beste Aussicht auf See und Berge geniessen – die Glasi-Bar am See ist der perfekte Ort dafür. Ein kühles Bier, ein edler Wein, ein fruchtiger Cocktail oder einfach ein Kaffee schmecken vor dieser traumhaften Kulisse besonders gut. Kulinarisch verwöhnen Adelina, Keng und Urs Emmenegger ihre Gäste mit original thailändischen Spezialitäten wie verschiedenen Currys, Tom Kha Gai, Satay-Spiessen oder Frühlingsrollen. Zahlreiche Anlässe mit Live-Musik und einem vielseitigen thailändischen Buffet sind Höhepunkte in der Glasi-Bar und ziehen jeweils viele Gäste an. Im Sommer bietet der öffentliche Badebereich mit tollen Wasserspielen Abkühlung oder man mietet sich eines der Pedalos und macht damit die Hergiswiler Bucht unsicher. Die Glasi-Bar am See mit dem Eventlokal Glasi-Seelokal steht auch für Partys und Events zur Verfügung. Ein Apéro in der Bar bei schlechtem Wetter oder eine Geburtstagsfeier, ein Familien- oder Klassentreffen – das Glasi-Bar-Team organisiert alles für einen gelungenen Anlass. Ein besonderer Grund zum Feiern steht am 22. April auf dem Programm: Der Patron der Glasi-Bar Urs Emmenegger feiert seinen 70. Geburtstag. ■



Zum  
Beck

HOTEL & RESTAURANT

berggasthof.ch

## FEIN DINIEREN!

Unser leidenschaftlicher Koch Carsten Witzke liebt es, Sie mit feinsten Speisen zu verwöhnen. Bei uns wird alles von Grund auf frisch zubereitet und nur die besten Zutaten, falls immer möglich aus der Umgebung, verwendet.

Zu den Highlights zählen die regelmässig wechselnden «Specials». Saisonale Leckerbissen wie zum Beispiel Spargeln, Muscheln, Balchen oder Wild präsentiert er Ihnen jeweils in verschiedensten kreativen Variationen.

Wir freuen uns auf Ihren Gluscht und auf Ihr zufriedenes Lächeln nach einem feinen Zmittag oder einem gemütlichen Dinner.



Hotel & Restaurant zum Beck  
Dorfplatz 12, Stansstad  
ZUM-BECK.CH

Aktuelle Specials  
entdecken!



## Neues Restaurant Felsenblick öffnet seine Türen

**Hergiswil:** Im Hotel Brünig eröffnete Anfang April das neue Restaurant «Felsenblick». Hier werden die Gäste ab sofort von Arta Mulaj und Pascal Bünter verwöhnt. Mit ihrer Leidenschaft für gutes Essen und herzlichen Service haben die beiden sich in Zürich beim Schaffen kennengelernt – Pascal als Küchenchef, Arta als Servicechefin – und sich nun den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Im «Felsenblick» haben sie dem Saal, dem Restaurant und dem «Schlosskeller» einen neuen Look verpasst: frisch, modern und gemütlich. Pascal zaubert in der Küche gutbürgerliche Gerichte mit regionalen Zutaten, Arta sorgt im Service für eine freundliche Atmosphäre. Ein Highlight im «Felsenblick» sind die Cords bleus, die man in zehn Variationen und vier verschiedenen Grössen geniessen kann. ■



## Sternekoch Dietmar Sawyere übernimmt das Gasthaus Kreuz

**Dallenwil:** Diese Nachricht machte in der Schweizer Gourmet-Szene schnell die Runde: Der preisgekrönte Koch und Gastronom Dietmar Sawyere, seit siebeneinhalb Jahren Küchenchef im «Chedi» in Andermatt, wird am 5. Mai gemeinsam mit seiner Frau Nicole das renommierte Restaurant Kreuz in Dallenwil wiedereröffnen. Das Kreuz gehört der Uerte Dallenwil und ist das älteste Restaurant im Engelbergertal, Teile des Gebäudes stammen aus dem Jahr 1570. Im März hatten die bisherigen Wirtsleute Damian Fry und Rita Wiesli den Schlüssel zum «Kreuz» übergeben. In dem historischen Haus entstehen nun zwei einzigartige Restaurantkonzepte: «Das Stübli» und «Das Bijou». Die Symbiose aus einem traditionellen Haus und moderner Gastronomie wird in beiden Restaurants zur Geltung kommen. Im Mittelpunkt steht die Region, die auf höchstem Niveau zelebriert wird. ■



# GASTRO NIDWALDEN

Gutschein – Online bestellen, sofort zu Hause ausdrucken!





# KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

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

- Brasserie Ritzcoffier
- Oak Grill & Pool Patio
- Spices Kitchen & Terrace
- Parisa - Persian Cuisine
- Verbena Restaurant
- Lakeview Bar & Cigar Lounge
- Taverne 1879
- Osteria Alpina Terrazza

**Bürgenstock Hotels & Resort**  
6363 Obbürgen - Switzerland  
T +41 (0)41 612 60 00  
F +41 (0)41 612 60 99  
information@buergenstockresort.com  
buergenstockresort.com



**BÜRGENSTOCK**  
HOTELS & RESORT  
LAKE LUCERNE



# «WIR ARBEITEN IN EINER SCHÖNEN BRANCHE!»

Die letzten Jahre waren für die Gastronomiebranche keine einfache Zeit. Die Folgen der Corona-Pandemie haben dafür gesorgt, dass viele Saisoniers und einheimische Fachkräfte sich umorientierten. Viele Ausbildungsbetriebe mussten feststellen, dass sich weniger junge Leute für das Gastgewerbe erwärmen konnten. Völlig zu Unrecht, meinen die Aus- und Weiterbildungsexperten Walter Blaser und Philipp Tschumi, denn die abwechslungsreichen und vielfältigen Berufe in der Gastronomie bringen viele Vorteile mit sich.

Wie viele andere Branchen auch steht das Gastgewerbe vor vielen Herausforderungen. Die grösste ist sicherlich der Mangel an qualifiziertem Personal. «Wir müssen die Berufsausbildung attraktiv gestalten, um junge Leute von den Chancen und Vorteilen unserer schönen Branche zu überzeugen», sagt Walter Blaser, seit 1985 Ausbilder für Servicefachangestellte und Restaurantfachleute. Als Geschäftsführer der Brasserie «Le Mirage» in Stans hat er täglich mit jungen Berufsleuten zu tun, sowohl in der Küche als auch im Service. «Gelernte Köche oder Restaurantfachpersonen können überall auf der Welt arbeiten. Ihnen stehen alle Chancen auf dem Arbeitsmarkt offen.» Das bestätigt auch Philipp Tschumi, Vizedirektor und stellvertretender Gastgeber in der Villa Honegg: «Das Verständnis für andere Kulturen, Sprachkenntnisse dazugewinnen und vertiefen, die Möglichkeit zu reisen und in anderen Ländern zu arbeiten, all das macht unsere Branche so spannend.»

## Abwechslung jeden Tag

In der Gastronomie ist kein Tag wie der andere. Unterschiedliche Gäste, oft aus aller Herren Länder, öffnen den Horizont der jungen Men-

schen. Walter Blaser beobachtet die Entwicklung der Lernenden täglich: «Es ist schön zu sehen, wie die jungen Leute in der Lehre von Tag zu Tag an Selbstvertrauen gewinnen und immer offener auf die Gäste zugehen.» Die Gäste wollen sich bei einem Restaurantbesuch wertgeschätzt und verwöhnt fühlen. Als Servicekraft sollte man also bereit sein, dem Gast zu dienen. Was sollte man sonst noch mitbringen, um einen Beruf im Gastgewerbe zu erlernen? «Ein gepflegtes Äusseres, Fleiss und Anstand, aber auch gute Schulnoten setzen wir voraus», sagt Walter Blaser. Belastbarkeit und Organisationstalent helfen über stressige Zeiten hinweg. Das gilt für Servicekräfte genauso wie für Köche. «In der Küche ist es wichtig, strukturiert zu arbeiten und zu denken. Vieles muss gut geplant und vorbereitet werden. Trotzdem ist der Beruf kreativ, man arbeitet mit Farben, vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Gerüchen», sagt Philipp Tschumi.

Die Bereitschaft zu arbeiten, wenn andere frei haben, ist eine bewusste Entscheidung für Mitarbeitende im Gastgewerbe. Flexible Arbeitszeiten bringen Vorteile mit sich: frei haben, zum Beispiel, wenn andere arbeiten, statt sich



Ihr Spezialist für Bodenbeläge  
aller Art. Teppiche, Lamine,  
Parkett und Schmutzschleusen

**Seit über 35 Jahren Ihr Spezialist für Bodenbeläge**

**FISSATEX AG**

Dorfstrasse 8  
6362 Stansstad

Tel: 041 610 86 33  
Tel: 041 310 45 55  
Mobile: 079 641 78 55  
mail: info@fissatex.ch

[FISSATEX.CH](http://FISSATEX.CH)



**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



**Marco Brüllsauer**  
Versicherungs- und  
Vorsorgeberater  
T 041 618 83 02

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

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

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

**die Mobiliar**



*Philipp Tschumi, Dipl. Hôtelier/Restaurateur HF SHL,  
Vizedirektor und stellvertretender Gastgeber in der Villa Honegg.*



*Walter Blaser, Geschäftsführer in der Brasserie «Le Mirage» in  
Stans; langjähriger Ausbilder und stellvertretender  
Chef-Experte für die Lebrabschlussprüfungen der Restaurant-  
fachleute am Ausbildungszentrum in Luzern.*

am Wochenende mit allen anderen durch überfüllte Geschäfte zu drängen. Geregelter Arbeitszeiten mit einer 42-Stunden-Woche und fünf Wochen Urlaub sind dabei ebenso selbstverständlich wie sechs bezahlte Feiertage im Jahr. «Und man darf auch sagen: bei uns ist Feierabend wirklich Feierabend», sagt Walter Blaser schmunzelnd. «Im Gegensatz zu anderen Berufen können wir keine Arbeit mit nach Hause nehmen.»

### **Viele Weiterbildungsmöglichkeiten**

Wie auch Walter Blaser setzt sich Philipp Tschumi gern für den Nachwuchs ein. Als Lehrherr bezeichnet er sich selbst als anspruchsvoll: «Ich verlange viel von den jungen Leuten. So lernen sie auch viel und nehmen viel von ihrer Ausbildung mit.» Ausser den sechs Lernenden im Betrieb sind insgesamt 85 Mitarbeitende in verschiedenen Pensen in der Villa Honegg tätig. Viele von ihnen bilden sich stetig und ständig weiter. «Das Angebot an Weiterbildungsmöglichkeiten und Anbietern ist sehr vielfältig. Die Zentralschweiz ist als Weiterbildungsort ideal für den Nachwuchs», ist Philipp Tschumi überzeugt. International ausgerichtete Gastroformationen in der ganzen Schweiz, wie z. B. Progresso, HTMI, Hotel und Gastro formation in Weggis oder die Hotelfachschule in Luzern sind dazu da, die Fachkompetenzen der jungen Berufsleute zu erweitern. Dazu gehören Fähigkeiten, die man für Leadership-Positionen braucht, beispielsweise Methodenkompetenz und soziale Kompetenz. In verschiedenen Modulen werden Selbstkenntnis, Teamführung und theoretisches Wissen vermittelt. Geeignet sind Weiterbildungen grundsätzlich für alle Mitarbeitenden jeden Alters, weiss Philipp Tschumi: «Als Wissensupdate oder Wissensenerweiterung empfehle ich allen Mitarbeitenden regelmässige Weiterbildungen.» Besonders

**AIOLA**  
ristorante mediterraneo

**mediterrane Gastgeberkunst**  
Romantisches Nachtessen direkt am Vierwaldstättersee



Harissenbucht | Stansstad | 041 610 79 07 | täglich geöffnet

## **RAIFFEISEN** Nidwalden

Die Raiffeisenbank Nidwalden  
wünscht guten Appetit bei  
den lokalen Gastrobetrieben.

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

*Hiä  
isch  
guäd*



Fachspezialisierungen wie Wein- oder Bier-sommelier, Barista oder Pâtissier seien gefragt.

### Schnuppern muss sein

Wie können Schülerinnen und Schüler der obligatorischen Schule am besten herausfinden, ob die Gastronomie das Richtige für sie ist? Für Walter Blaser ist die Antwort klar: «Schnuppern, und zwar mehrmals! Wir empfehlen eine Schnupperlehre von mindestens einer Woche. Danach sollte man auf jeden Fall noch in einen zweiten Betrieb gehen, um die Unterschiede kennenzulernen. Wenn der Wunsch dann noch da ist, kann man noch ein paar weitere Tage bei uns schnuppern, um sicher zu sein. In unserer Branche ist kein Tag wie der andere, deshalb ist es so wichtig, einen tiefen Einblick zu bekommen.»

Doch auch die Restaurantbetriebe sind gefragt, um als attraktive Arbeitgeber wahrgenommen zu werden. Gute Mitarbeitende bilden nicht nur das Rückgrat eines Restaurants, sie prägen, je länger sie am gleichen Ort arbeiten, auch das Image und das Gesicht eines Betriebs. Das Schaffen eines angenehmen Betriebsklimas durch Wertschätzung aller Mitarbeitenden ist der wichtigste Aspekt. Darüber hinaus schätzen alle Mitarbeitenden mit unregelmässigen Arbeitszeiten eine gewisse Planbarkeit und Flexibilität. Walter Blaser ist sich sicher: «Wir arbeiten in einer schönen Branche. Wir müssen uns als Ausbildungsbetrieb Zeit nehmen für die jungen Lernenden und allen Mitarbeitenden die Möglichkeit geben, sich weiterzubilden und ihre Interessen auszubauen. So können wir dem Personalmangel entgegenwirken.»





**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»



# DIE GÄSTE VON MORGEN

Mit Kindern auswärts essen gehen ist im Vorfeld für viele Eltern mit Fragen und sogar Stress verbunden. Wenn Kinder dabei sind, ändern sich die Kriterien für die Auswahl eines Restaurants. Was muss ein Restaurant bieten, damit Familien sich wohlfühlen? Neben der Herzlichkeit, mit der jeder Gast empfangen werden möchte, sind bei Familien Flexibilität und Gelassenheit gefragt.

In Nidwalden gibt es viele Restaurants, in denen Kinder ganz besonders willkommen sind. Kinderstühle, Wickeltische, besonders auf den Geschmack von Kindern angepasste Kindermenüs und ein Platz zum Spielen in bunten Spielecken voller Spiel- und Malsachen erwarten die kleinen Gäste. Idealerweise können die Kleinen auf dem restauranteigenen Spielplatz toben, damit die Zeit bis zum Essen oder danach spielend verfliegt. Die Erwachsenen können entspannt ihr Essen geniessen, während die Kinder eine tolle Zeit haben! Eine Auswahl an familienfreundlichen Restaurants stellen wir Ihnen hier vor – ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Es gibt noch viele weitere...

## Flugzeuge im Bauch

Für Familien mit «Kerosin im Blut» ist das **Nidair** in Ennetbürgen das ideale Ausflugsziel. Beim Essen mit Blick auf das Flugfeld kann man mit etwas Glück den Start eines echten Flugzeugs beobachten. Zum Nachspielen ist der Nidair-Spielplatz optimal: ein Klettergerüst in Form eines Holzflugzeugs lässt die Zeit wie im Flug vergehen. Zum Kindermenü, serviert von dem freundlichen Flugpersonal in Nidair-Uniform, gibt es gratis Sirup dazu. Eine Spielkiste und Unterlagen zum Ausmalen stehen auch zur Verfügung.

Das **Restaurant Schlüssel in Büren** bietet sich an als Ziel eines Familienausflugs mit dem Velo

oder zu Fuss. An schönen Sommertagen können die Grossen auf der Gartenterrasse das Zusammensein geniessen, während die Kleinen sich auf dem Kinderspielplatz mit Rutschbahn, Schaukeln, Wippen und einem Holz-Spielhaus vergnügen. Die kleinen Gäste haben die Wahl aus drei verschiedenen Kindermenüs oder einer Kinderportion von der regulären Karte. Das erste Glas Sirup gibt es gratis.

Das **Allmendhuisli** an der Autobahnausfahrt Stans-Süd auf dem Weg nach Ennetbürgen ist ebenfalls als familienfreundliches Restaurant bekannt. Das «rote Haus» ist ein idealer Treffpunkt für Familien. Auf dem Spielplatz mit grossem Trampolin im Garten können sich die Kinder nach Herzenslust austoben und so Appetit auf die feinen Kindermenüs bekommen. Auf der reichhaltigen Karte ist für alle etwas Passendes dabei.



Auf dem Nidair-Spielplatz werden Kinder zu Piloten.

## 24 MENU 1

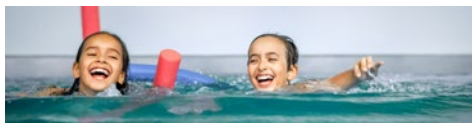
Mit dem Schiff, dem Velo oder zu Fuss – das **Restaurant Mathisli** in Kehrsiten ist das idyllische Ziel von Familienausflügen. Für Kinder hat es neben Spielsachen und einer Kinderkarte einen schönen Aussenspielplatz. Ein Spielhäuschen für Rollenspiele oder eine schnelle Rutschbahn, Karussells oder Wippen bieten Unterhaltung und Platz zum Toben für die Kinder, die Eltern geniessen auf der Terrasse oder im Restaurant ihr Essen.

Die **Pizzeria da Pippo** in Ennetmoos ist ganz klar ein familienfreundlicher Ort und bei kleinen Gästen sehr beliebt. Das liegt natürlich auch an den feinen Speisen und Desserts: Ob im Anschluss an eine Kinderpizza oder Kinderpasta, eine feine Glace ist immer ein Hit! Der Service ist für Familien optimal: Kinder sind hier immer willkommen und werden mit Freude bedient. Mit einer grossen Spielecke innen und einem Spielplatz draussen wird es garantiert nicht langweilig werden.

### Wasserratten aufgepasst!

Das **Seehotel Baumgarten** in Kehrsiten ist eine Oase für unbeschwerte Stunden am See. Familien mit Kindern erwartet am hoteleigenen Badestrand ein abgegrenzter, geschützter Seebereich mit Wasserspielzeug. Der Kinderspielplatz direkt am See mit Rutschbahn, Schaukel und Kletterturm verspricht viele spannende Abenteuer. Die Kinderkarte lässt keine Wünsche offen.

Sollte das Wetter einmal nicht zum Baden einladen, ist das **Höhenhotel Seeblick** in Emmetten eine attraktive Adresse für Familien. Das hoteleigene Hallenbad ist auch für externe Gäste täglich zugänglich. Das 75 qm grosse Becken ist 1,40 Meter tief, so dass die Eltern ihre Sprösslinge bequem unterstützen können. Ein Dampfbad und eine Infrarotkabine stehen



*Viel Spass für Kinder bietet das Höhenhotel Seeblick.*

ebenfalls zur Verfügung. Da bei so viel Action der Magen der Nixen und Neptuns schnell leer wird, ist das grosszügige Restaurant mit Seeblick der ideale Anlaufpunkt. Bei schönem Wetter sitzen Familien gerne auf der weitläufigen Terrasse, von der aus man ausser dem See auch den Kinderspielplatz stets im Blick hat. Grössere Familienfeste richtet das Seeblick-Team mit viel Herzblut aus. Die kleinen Gäste sind nach dem Essen in dem komplett ausgestatteten Spielzimmer im Untergeschoss bestens aufgehoben. Ein überdimensionaler «Töggelkasten» macht auch den Grossen Freude.

### Bergerlebnisse

An einem sonnigen Tag lockt ein Familienausflug in die Berge. Das **Alpstubli Trübsee** ist für alle Familienmitglieder bequem mit der Bergbahn zu erreichen. Insgesamt vier Themenspielflächen warten rund um den Trübsee auf kleine Entdecker. Im Alpstubli einkehren und als Belohnung für die Wanderung rund um den Trübsee eine erfrischende Glace von der Geleria Kalte Lust geniessen? Darüber freuen sich kleine und grosse Gäste! Alpstubli-Gastgeber Dario Gabriel und sein Team helfen gerne bei der Planung von Familienfeiern, Events und Gruppenanlässen mit atemberaubender Aussicht auf Trübsee und Titlis.





Noch höher hinaus geht es mit dem Sessellift oder zu Fuss zum **Bärghuis Jochpass** auf 2222 m ü.M. Hier verwöhnen Thomas und Evelyne Amstutz mit ihrem Team die Familien mit feinen Köstlichkeiten aus der Region. Die Kinder haben die Wahl zwischen dem Heidi-, Klara- oder Geissen-Peter-Teller. Wer herausfinden will, was sich dahinter verbirgt, sollte den Weg ins Bärghuis Jochpass finden. Es lohnt sich! Das Feiern eines unvergesslichen Familienanlasses in dieser ganz besonderen familiären Atmosphäre ist auch eine gute Idee.

Auch im Panoramarestaurant **Roggerli** in Hergiswil sind Familien mit Kindern herzlich willkommen. Der Spielbereich auf der Terrasse bietet für Kinder die Möglichkeit zu schaukeln, zu klettern und zu rutschen, während die Eltern sich am Ausblick und feinem Essen erfreuen. Familienfeste mit bis zu 70 Personen haben im gedeckten Panorama-Säli Platz.

## Familiensache

In Emmetten kehren Familien nach einem Ausflug auf die Klewenalp/Stockhütte gerne im Restaurant **la cucina di susi** ein. Der Familienbetrieb von Susi und Dario Farinato mit Sohn Ruben als Pizzaiolo bietet italienische Spezialitäten wie Pasta, Pizza und Pinsa an. Auch bei den kleinen Gästen sehr beliebt sind die «gelati artigianali» in 14 verschiedenen Sorten. In der Spielecke vergessen die Kinder die Zeit. Für Familienfeste stellt Susi das gesamte Restaurant als geschlossene Gesellschaft zur Verfügung.

Das **Ristorante Pizzeria Giessenhof** in Dalenwil ist ein von der Familie Martins geführtes Lokal und sehr familienfreundlich. Jung und Alt schätzen die hervorragende italienische Küche. Kinder lieben die Spielecke, die sie gar nicht wieder verlassen wollen. Auch für ausgelassene Familienfeiern ist das frisch renovierte und modernisierte Restaurant bestens geeignet: Der Giessenhof ist sowohl mit dem Auto als auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen.

Kinder und Eltern kommen gerne in das **Restaurant Schützen** in Stansstad. Auf dem eingezäunten Kinderspielplatz sind die Kleinen gut aufgehoben. Beim Klettern, Rutschen, Schaukeln und Hüpfen auf der grosszügigen Fläche bekommt der Nachwuchs schnell Hunger auf die feinen Kindermenüs. Eltern haben ihre Kinder auf dem Spielplatz auch in der kälteren Saison stets im Auge: Die grossen Fensterfronten im modernen Restaurantbereich RIO churrasco ermöglichen den Blick auf die Spielgeräte auch vom Gasträum heraus.

In familienfreundlichen Restaurants können Erwachsene in Ruhe geniessen – mit dem Gefühl, dass ihre Kinder gut aufgehoben sind, ohne andere Gäste zu stören. Für Familien gibt es in Nidwalden viele Möglichkeiten, schöne Momente mit den Liebsten zu erleben.



*Das Team von la cucina di susi*

# LEGENDEN DER ZENTRAL- SCHWEIZ

## BRAUKUNST SEIT 1834



# KEIN ESSEN FÜR DIE TONNE!

Die Augen waren grösser als der Magen? Halbvolle Teller, halbe Pizzen oder kaum angerührte Salatbeilagen – in der Gastronomie sind wir täglich mit Lebensmittelverschwendung konfrontiert. Zu grosse Portionen oder Buffetüberschüsse landen jeden Tag in den Kübeln unserer Restaurantküchen. Das soll sich so schnell wie möglich ändern.

Food Waste ist ein Sammelbegriff für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr bestimmt sind. Sowohl weltweit als auch in der Schweiz geht rund ein Drittel aller Lebensmittel in der Nahrungsmittelkette verloren oder wird entsorgt. Lebensmittelverschwendung kann auf jeder Stufe auftreten, z.B. durch falsche Lagerung, ungenutzte Nebenprodukte, abgelaufene Ware oder ganz einfach durch Vergessen. Wenn Lebensmittel produziert, aber nicht konsumiert werden, führt dies zu unnötigen CO<sub>2</sub>-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch. 25 Prozent der Umweltbelastungen unseres Ernährungssystems sind auf Food Waste zurückzuführen. Studien haben gezeigt, dass die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz

gleich viele Treibhausgase verursacht wie der Flugverkehr. Der Dachverband GastroSuisse hat am 12. Mai 2022 in Bern die «Branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten» unterzeichnet. Ziel ist es, die Menge der vermeidbaren Lebensmittelverluste in der Schweiz bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren.

## Gute Planung ist das A und O

Im Restaurant Oberdeck in Stans ist Fabian Küng als Küchenchef und Gastgeber verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf und das Wohl des Gastes. Lebensmittel sparen statt Lebensmittel verschwenden lautet auch sein Motto. «Der wichtigste Aspekt in der Restaurantküche ist sicher eine gute Planung. Nicht zu



## 28 MENU 1

viel einkaufen ist die Grundlage, wenn man Food Waste vermeiden will.» Aus diesem Grund sollte auch die Speisekarte nicht zu umfangreich sein. Um den Gästen eine möglichst grosse Auswahl anzubieten, haben viele Restaurants häufig am Ende des Tages viel Essen übrig, das sie am nächsten Tag nicht mehr verkaufen können. Die Frische der Lebensmittel ist die Basis für eine optimale Verwertung, ist Fabian überzeugt: «Was man frisch kauft und frisch kocht, kann man im Gegensatz zu bereits tiefgekühlter Fertigware vakuumieren oder einfrieren. Saisonal und regional einkaufen ist sicher eine gute Idee, damit die Ware in einem frischen und knackigen Zustand bei uns in der Küche ankommt.» Um Lebensmittelverschwendung in der Restaurantküche zu vermeiden, helfen sicherlich auch Erfahrungswerte, wie gross eine Portion sein muss. Sollte es dennoch einmal vorkommen, dass zu grosse Mengen zubereitet werden, freut sich auch das Personal über die feine Verpflegung. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, den Gästen ein gratis Amuse-bouche zu servieren. «Wer den Aufwand nicht scheut, kann alles wiederverwenden. Das spart Ressourcen und nicht zuletzt auch Geld», ist Fabian überzeugt.



*Reste mitnehmen ist kein Tabu. Sogenannte «Doggy bags» stehen in fast jedem Restaurant zur Verfügung.*

### Reste mitnehmen erwünscht

Was können wir alle gemeinsam tun, um Food Waste möglichst zu vermeiden? Ein Knackpunkt ist die Verschwendung am Buffet. Häufig nehmen sich Gäste zu viel auf einmal, statt mehrere kleine Portionen zu essen. Was zu viel war, bleibt dann als Rest auf dem Teller zurück. Auch wenn es noch so fein aussieht: Lassen wir uns nicht dazu verführen, unsere Teller zu überladen. Auch die Restaurants sollten sich von dem Gedanken verabschieden, dass Buffets auch gegen Ende der Öffnungszeiten noch genauso voll und üppig aussehen müssen wie am Anfang. Kleinere Schüsseln oder Etageren helfen dabei, einen appetitlichen Eindruck bis zum Schluss aufrechtzuerhalten.

Gäste haben im Restaurant immer die Möglichkeit, kleinere Portionen zu bestellen und sich die Reste einpacken zu lassen. Fest verankerte Glaubenssätze wie «Reste im Restaurant mitnehmen, das gehört sich nicht!» sind in Zeiten von Klimawandel und Erderwärmung einfach nicht mehr zeitgemäss. Lieber einpacken lassen und mitnehmen statt in die Tonne! Klar ist: Aus Hygienegründen muss alles, was schon mal auf einem Teller lag oder auf einem Buffet angeboten wurde, entsorgt werden. Das gilt jedoch nicht für den eigenen Teller: «Ob das letzte Pizzadrittel, die Pommes zum Burger oder das halbe Steak – bei uns ist es ganz selbstverständlich, dass Gäste ihre eigenen Essensreste in einer Box mit nach Hause nehmen können. Da wir auch Take-away anbieten, haben wir solche sogenannten «Doggy bags» immer vorrätig», erklärt Fabian.

### Food Save statt Food Waste

Rüstabfälle, Überproduktionen und Reste lassen sich kaum vermeiden und sind, da es sich um hochwertige Produkte handelt, wertvolle Ressourcen, die verschwendet werden. Das sind



*Fabian Küng, Gastgeber im Oberdeck*

Geld, Arbeitszeit, natürliche Ressourcen wie Boden, Wasser und auch Energie. Allein in der Schweizer Gastronomie fallen jährlich 290'000 Tonnen organische Abfälle an. «Zubereitungsreste in Form von Schalen, Gemüseresten und Strünken lassen sich noch wunderbar in einem Fond oder einer Bouillon verwenden. Sie bringen Farbe und Geschmack. Nicht mehr verwendbare Rüstabfälle nehme ich mit heim und entsorge sie im Garten auf meinem Kompost», sagt Fabian. Der grösste Posten an schwer zu entsorgenden Abfällen in der Küche des Oberdecks sind Muschelschalen, für die es keine weitere Verwendungsmöglichkeit gibt, sondern nur die Restmülltonne zur Verfügung steht. «Für gekochte Speisereste bleibt der Biogaskübel», erklärt Fabian. Ein Grossteil der organischen Abfälle wird zunächst vergoren und so zur Energiegewinnung genutzt. Denn aus einer Tonne Rüstabfälle lassen sich zwischen 500 und 1000 Kilowattstunden Energie gewinnen. Zurück bleiben Kompost und Flüssigdünger, die in der Landwirtschaft neue Nahrungsmittel wachsen lassen. Doch diese Energie hat ihren Preis: Vergärung und Kompostierung der

Essensreste kosten rund hundert Franken pro Tonne, die Anschaffungskosten nicht mit einberechnet.

### Zu gut zum Verschwenden

Wenn trotz sorgfältiger Planung, Resteverwertung und getrennter Entsorgung mal keine Verwendung für übrig Gebliebenes gefunden werden kann, freut sich das Freiwilligenprojekt «voorigs» im Chäsler über Lebensmittelspenden. Auch die Initiative «Too good to go» hat sich der Rettung von Lebensmitteln verschrieben. Restaurants können sich anschliessen und nach dem Mittag- oder Abendservice zu einer vorgegebenen Zeit ein Überraschungspäckli abholen lassen, damit produziert Essen auch konsumiert wird. Idealerweise bringen die Kunden ihren eigenen Behälter mit. Ganz nebenbei werden so pro geretteter Mahlzeit 2,5 Kilogramm CO<sub>2</sub> eingespart – das entspricht dem Äquivalent von zwei Tagen Fernsehen.



*Muschelreste sind zwar organisch, sie gehören aber aufgrund der langen Zersetzungsdauer in die Restmülltonne.*



## SEVEN SEALS SINGLE MALT WHISKY

### SEVEN SEALS

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

[7SEALSWHISKY.COM](http://7SEALSWHISKY.COM)





## Hotel-Restaurant Rössli

Dorfplatz 1, 6375 Beckenried  
Telefon 041 624 45 11  
[www.roessli-beckenried.ch](http://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](http://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](http://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](http://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.



## Restaurant Schäfli

Buochserstrasse 41  
6375 Beckenried

immer Mittwoch, Donnerstag  
und Freitag ab 17.00 Uhr geöffnet

**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

DRUCKEREI  ODERMATT AG



**Drucken ist Kommunikation  
Kommunikation ist Zusammenfinden**



Dorfplatz 2 • CH-6383 Dallenwil • Fon +41 (0)41 629 79 00 • info@dod.ch • www.dod.ch





nidwaldnerhof

## Hotel Restaurant Nidwaldnerhof

Dorfstrasse 12, 6375 Beckenried

Telefon 041 620 52 52

**aktuelle Öffnungszeiten auf**

**[www.nidwaldnerhof.ch](http://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](http://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](mailto:info@schluessel-beckenried.ch)

**[www.schluessel-beckenried.ch](http://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.

Das Gastgeber-Trio Conny, Gosia, Elmar und das Team sorgen gemeinsam für ganz spezielle «Schlüssel»-Momente.

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

# STERNEN

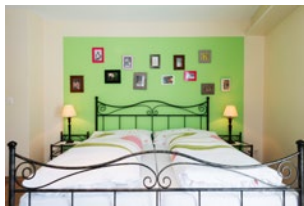
HOTEL & RESTAURANT

## Sternen Buochs\*\*\*

Hotel & Restaurant  
Ennetbürgerstrasse 5, 6374 Buochs  
Telefon 041 620 11 41  
[www.sternen-buochs.ch](http://www.sternen-buochs.ch)

Ruhetage Mittwoch und Donnerstag  
(im Herbst jeweils Donnerstagabend  
geöffnet)  
Freitag bis 16.30 Uhr geschlossen

Öffnungszeiten 8.30 bis 24.00 Uhr



## 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.



**Maler Schmid Martin**  
Tropft nur auf Wunsch.

Riedstr. 8, 6362 Stansstad, Tel. 041 610 71 68  
[maler.schmidmartin@bluewin.ch](mailto:maler.schmidmartin@bluewin.ch)



## Hotel Krone

Dorfplatz 2a, 6374 Buochs  
 Telefon 041 624 55 77  
 info@hotel-krone-buochs.ch  
[www.hotel-krone-buochs.ch](http://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

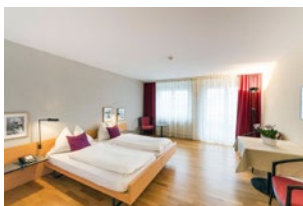
Kaffee und Gipfeli von 7.00 bis 11.00 Uhr für Fr. 5.–  
 Mittagmenü komplett inkl. 3 dl Mineral divers, Suppe oder Salat ab Fr. 18.50 jedes 11. Menü GRATIS

### 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.

### Seit Januar bei uns: MAXXX Steakhouse

Zusätzlich zu unserer Steakhouse Karte gibt es täglich frische Tagesteller! Die Tagesempfehlungen beinhalten immer ein Fischgericht, ein Fleischgericht und ein Pastagericht. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



## Hotel Krone & Ristorante La Piazzetta

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:** Im hoteleigenen Ristorante La Piazzetta können Sie mit Leib und Seele geniessen. Wählen Sie zwischen zahlreichen selbstgemachten Pasta und Pizza. 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 Sitzzecke 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](http://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](mailto:leo@piccadilly.ch)  
[www.piccaleo.ch](http://www.piccaleo.ch)

Mo und Di geschlossen

Mi bis Sa 8.00 bis 23.00 Uhr

So 8.00 bis 21.30 Uhr

durchgehend warme Küche



### 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](mailto: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



## Restaurant Bamboos

Ennetbürgerstrasse 23, 6374 Buochs  
Telefon 041 622 44 44

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

Di bis Do 10.00–14.00, 17.00–23.00 Uhr  
Fr 10.00–14.00, 17.00–00.00 Uhr  
Sa 17.00–00.00 Uhr  
So 11.00–22.00 Uhr



## Geniessen Sie wahre Gaumenfreuden

Wir vom Restaurant Bamboos bieten Gerichte von hervorragender Qualität und laden Sie herzlich ein, unsere köstliche Küche kennenzulernen. Der Schlüssel zu unserem Erfolg ist einfach: Wir bieten hochwertige Gerichte, die stets den Gaumen erfreuen. Wir sind stolz darauf, unseren Kunden schmackhafte und authentische Gerichte zu servieren. Z.B.: thailändisch, Pasta, asiatisch.



## Romy's Seebeizli

Seebuchtstrasse 35, 6374 Buochs  
Telefon 079 424 11 13

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



## Restaurant Schlüssel

Allmendstrasse 3, 6382 Büren  
Telefon 041 610 11 71

[rest.schluesssel@bluewin.ch](mailto: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 Sälü finden Sie für kleinere Anlässe Platz für 25 Personen. Wir sind auch ideal zu Fuss oder mit dem Velo zu erreichen. Die Gartenterrasse mit grossem Kinderspielfeld lädt zum Verweilen ein.



## Gasthaus zum Kreuz

Stettlistrasse 3, 6383 Dallenwil  
Telefon 041 628 20 20

Symbiose aus einem traditionellen, historischen Haus und moderner Gastronomie  
[www.kreuz-dallenwil.ch](http://www.kreuz-dallenwil.ch)

Engelberg  
**Alpenclub**  
HOTEL BAR RESTAURANTS



**Alpenclub, Hotel, Restaurants & Bar**  
Dorfstrasse 5 // 6390 Engelberg //  
[www.alpenclub.ch](http://www.alpenclub.ch)

*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](mailto:info@rose-kerns.ch)  
[www.rose-kerns.ch](http://www.rose-kerns.ch)



## DIESER EINE MOMENT



Entdecken Sie mehr



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

**FRANKE**



**SEERAUSCH**  
HOTEL · RESTAURANT · LOUNGE

Buochserstrasse 54  
Beckenried  
041 501 01 31  
[info@seeraus.ch](mailto:info@seeraus.ch)  
**seeraus.ch**

# 10% RABATT GUTSCHEIN

 **Ausschneiden und profitieren.**

Einlösbar im Mai 2023 (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](mailto:hotel@bellevue-seelisberg.ch)  
**bellevue-seelisberg.ch**



## Giessenhof

### Giessenhof

Ristorante, Taverna  
Bahnhofstrasse 2, 6383 Dallenwil  
Telefon 041 628 11 26  
ristorante@giessenhof.ch  
[www.giessenhof.ch](http://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



### Ristorante Giessenhof: Zukunft geplant!

Letzten Sommer haben wir einen grossen Schritt gewagt und nach 47 Jahren gelebter Gastfreundschaft unseren Giessenhof umgebaut. Mit vereinten Kräften hat die Familie zusammen mitgeholfen und die Betriebsferien genutzt, um dem Ristorante einen zeitgemässen Anstrich zu verpassen. Um den Komfort für unsere Gäste zusätzlich zu erhöhen, wurde neben den sichtbaren Veränderungen die Lüftungsanlage saniert und Akustikpaneele in der Holzdecke verbaut. Eine risikoreiche Entscheidung, so einen Umbau in eine so ungewisse Zeit zu legen. Doch ein halbes Jahr später sind wir mehr denn je überzeugt, den richtigen Schritt gewagt zu haben. Wir freuen uns, dass auch der neue Fokus auf das Weinsortiment, wie auch die neu gestaltete Vinoteca so gut von unseren Gästen angenommen werden. Schön, dass diese nun wieder lebhaft von Jung und Alt besucht und gleichermassen geschätzt wird.

Herzlichen Dank für eure Neugierde, euren Zuspruch, eure stete Unterstützung und die zahlreichen Glückwünsche! Wir freuen uns nun einmal mehr, euch jeden Tag mit unseren italienischen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Wir sagen von Herzen Danke für eure langjährige Treue. Wie gerne begleiten wir euch kulinarisch bei ausgelassenen Familienfeiern, geniessen das Beisammensein bei den legendären FADO-Abenden und verwöhnen euch mit italienischen Spezialitäten und exzellenten Weinen. Dass unsere Gäste zu Freunden wurden, ist für uns ein grosses Geschenk.



## Alpwirtschaft Unterlauelen

Unterlauelen, 6013 Eigenthal  
Telefon 041 497 26 25  
[www.unterlauelen.ch](http://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 Bergheu? Lassen Sie sich von traditionellen, alten Bauerngerichten verwöhnen, die auf die Verwertung eines ganzen Tieres von der Region ausgerichtet sind.



## Berggasthaus Niederbauen

Niederbauen 1, 6376 Emmetten  
Telefon 041 620 23 63  
[www.berggasthaus-niederbauen.ch](http://www.berggasthaus-niederbauen.ch)

Winter (Nov. bis April): Mo und Di Ruhetag  
Sommer (Mai bis Okt.): Mo Ruhetag



## 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](http://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.





**SEEBLICK HÖHENHOTEL**  
innehalten im Herzen der Schweiz

## Seeblick Höhenhotel

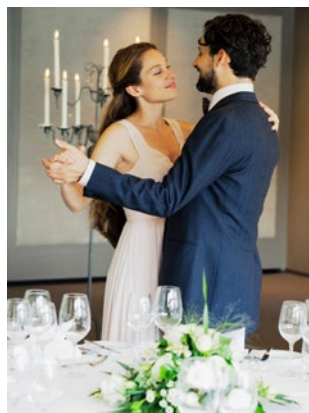
Hugenstrasse 24, 6376 Emmetten

Telefon 041 624 41 41

info@hotelseeblick.ch

[www.hotelseeblick.ch](http://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 ausgelassen 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.



## la cucina di susi

Dorfstrasse 33

6376 Emmetten

Telefon 041 620 77 77

info@lacucinadisusi.ch

Montag Ruhetag

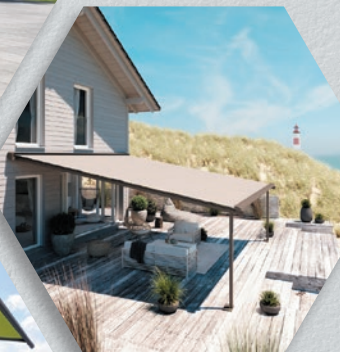


## Ihre Pizzeria in Emmetten

Susi Farinato begrüsst ihre Gäste im Familienbetrieb in Emmetten auf knapp 800 m ü.M. direkt gegenüber der Bergbahn Stockhütte. Freunde der authentischen italienischen Küche finden bei Susi alles, was das Herz begehrt. Ob nach einem Ausflug in die Berge oder als Mittagsmenü: Susis italienische Spezialitäten, wie frische Pasta, Pizza und Pinsa, schmecken immer. Hausgemachte Köstlichkeiten für zu Hause bietet der integrierte Feinschmecker-Shop.

Wir beschatten  
Ihre Gäste...

**näF**  
STOREN



**NÄF AG**

Werkhofstrasse 10  
6052 Hergiswil  
Telefon 041 630 41 14  
[www.naef.swiss](http://www.naef.swiss)  
[storen@naef.swiss](mailto:storen@naef.swiss)

**NÄF AG**

Menznauerstrasse 33  
6110 Wolhusen  
Telefon 041 491 03 33  
[www.naef.swiss](http://www.naef.swiss)  
[storen@naef.swiss](mailto:storen@naef.swiss)

STOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME  
REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME SPEZIALANFERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME  
SPEZIALANFERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME  
SPEZIALANFERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSTOREN TUCHERSATZ LAMELLENSTOREN ROLLADEN REPARATUREN INSEKTENSCHUTZ SONNENSCHIRME  
SPEZIALANFERTIGUNGEN FREISTEHENDE SYSTEME SONNENSCHIRME

**näF** **näF** **näF** **näF**  
TEXTIL      BODEN      POLSTEREI      MÖBEL

## Jochpass Bärghuis Sagenhaft.

### Bärghuis Jochpass

6390 Engelberg  
Telefon 041 637 11 87  
[www.jochpass.ch](http://www.jochpass.ch)



### Sagenhaft

Auf dem Säumerweg auf 2222 m ü. M. thront unser Bärghuis und heisst Schneesporthler, 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](http://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?

# ihre Elektro-Probleme

...Unsere Herausforderung!



**ELEKTRO SCHULER**  
HERGISWIL / STANSSTAD

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



H O T E L · V I L L A  
H O N E G G

seit 1905

## Hotel Villa Honegg

Honegg, 6373 Ennetbürgen

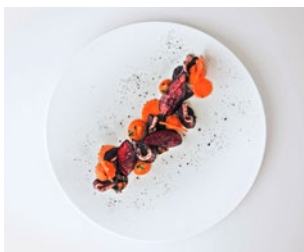
Telefon 041 618 32 00

info@villa-honegg.ch

[www.villa-honegg.ch](http://www.villa-honegg.ch)

Öffnungszeiten Restaurant

12.30 bis 15.00 Uhr und 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. Ein weiteres besonderes kulinarisches Ereignis ist das Experience Menu, das ab zwei Personen mittags oder am Abend am Tisch für Sie zubereitet wird. Dieser aussergewöhnliche Dialog zwischen Küche und Gast ist ein genussvolles Erlebnis, 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.

Seerestaurant



## Seerestaurant Schlüssel

Stationsstrasse 24, 6373 Ennetbürgen

Telefon 041 530 10 70

info@schluessel-ennetbuergen.ch

[www.schluessel-ennetbuergen.ch](http://www.schluessel-ennetbuergen.ch)

### Öffnungszeiten:

7 Tage offen von 10.00 bis 23.00 Uhr

**Aktuell** Mittagsmenü inkl. Suppe o. Salat

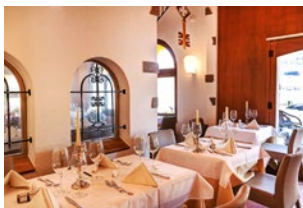
**Menü I:** CHF 18.50 | Frische Pasta

**Menü II:** CHF 20.50 | Frisch zubereitete  
Fleisch- oder Fisch-Gerichte

**Menü III:** CHF 19.50 | Hausgemachte Pizza  
nach Wahl

### 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 und alles, was Sie sonst für ein gelungenes Event benötigen, 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 frangfrischen Fisch.

## nidair

restaurant flugfeld

### Nidair Restaurant Flugfeld

Stanserstrasse 81, 6373 Ennetbürgen

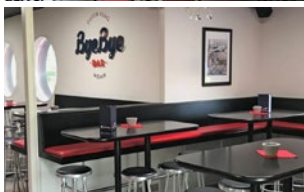
Telefon 041 620 05 05

check-in@nidair.ch

[www.nidair.ch](http://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](http://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...

Elektrisch vernetzt mit [cimenti.lipp ag](http://cimenti.lipp) und [smartcom schweiz ag](http://smartcom schweiz ag)

 **cimenti.lipp**  
elektro.installationen

**smartcom**  
clever vernetzt



## Ristorante Pizzeria da Pippo

Grubstrasse 1, 6372 Ennetmoos  
Telefon 041 530 42 46  
[www.pizzeriadapippo.ch](http://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](http://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-Cardé-Menüs bieten wir am Mittag und Abend an.

Wir freuen uns, Sie herzlich willkommen heissen zu dürfen!

GASTGEWERBLICHES  
AUSBILDUNGSZENTRUM  
REUSSPORT LUZERN

GART



Das Ausbildungszentrum G'ART ist eine Stiftung der Luzerner Wirte und Hoteliers

KOMPETENTER PARTNER FÜR AUSBILDUNG UND WEITERBILDUNG  
DER ZENTRALSCHWEIZER GASTRONOMIE

**HIER ERFAHREN SIE MEHR ZUR WEITERBILDUNG ...**



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

# Glasi Restaurant

## Glasi-Restaurant Adler

Seestrasse 7, 6052 Hergiswil

Telefon 041 630 11 45

info@glasirestaurant.ch

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

### Öffnungszeiten

7 Tage offen

25. Dezember Ruhetag

Betriebsferien ab 1. Januar zwei Wochen

### 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.





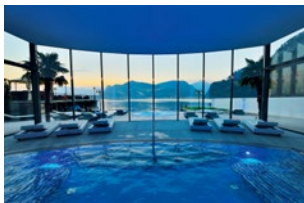
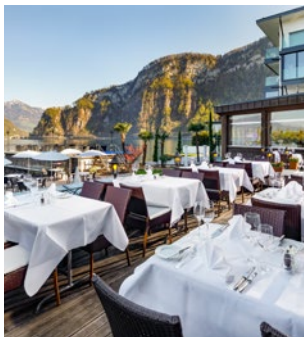
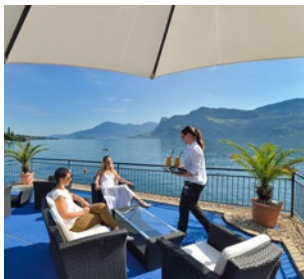
## Seehotel Pilatus

Seestrasse 34, 6052 Hergiswil  
 Telefon 041 632 30 30  
 info@pilatushotel.ch  
[www.pilatushotel.ch](http://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 Voralpennipfel.

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.



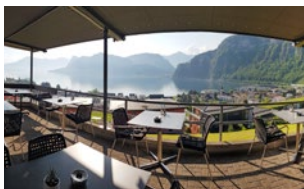
Im Sommer werden im Oasis Gartenrestaurant und auf der Sky Lounge, im Winter im Grill-Restaurant und im Bistro leckere Spezialitäten des Hauses serviert. Das Hotel verfügt zudem über einen grossen Seminar- und Bankettbereich für Tagungen, Hochzeiten und Familienfeiern. Nachtschwärmer geniessen den Club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



## Roggerli Panoramarestaurant, Hotel

Riedmattstrasse 21, 6052 Hergiswil  
 Telefon 041 630 11 33  
[www.hotel-roggerli.ch](http://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



## Badirestaurant Hergiswil



## Herzlich willkommen i dr Badi z'Hergiswil

Vom 29. April bis 17. September 2023  
täglich geöffnet von 09.00–22.00 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 11.00–20.30 Uhr

\*\*\*

Tony Durrer und sein Team freuen sich auf euch

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

## Leistungen auf dem Silbertablett

*Mit Sicherheit!*



## GastroSocial – die bewährte Partnerin für Gastronomie und Hotellerie

Als grösste Sozialversicherung für die Hotellerie und Gastronomie beraten wir Sie zu allen Fragen rund um die obligatorischen Versicherungen der 1. und 2. Säule sowie zu unseren weiterführenden Vorsorgelösungen.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und Kompetenz – seit 75 Jahren versichern wir unsere Kundenschaft und holen überall das Beste für sie raus.

[gastrosocial.ch](https://www.gastrosocial.ch)

75 JAHRE GASTROSOCIAL



## Gasthaus Schlüssel

Mattstrasse 2, 6052 Hergiswil  
Telefon 041 622 44 22  
[www.schluesselhergiswil.ch](http://www.schluesselhergiswil.ch)

Montag bis Samstag 08.00 bis 23.30 Uhr  
Sonntag Ruhetag



## Ihr Schlüssel zur Gaumenfreude

Mit viel Liebe zum Detail bieten Chefkoch Tony Durrer und sein Team für jeden Geschmack das passende Gericht. Mal raffiniert und einfallreich, mal wärschaft und bodenständig – da kommt niemand zu kurz. Der Schlüssel Hergiswil bietet gutbürgerliche Kost in hoher Qualität. Überzeugen Sie sich selbst mit einem Blick in unsere Speisekarte.



## 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](http://www.asianbox.ch)



## Glasi Café

Glaserweg 2, 6052 Hergiswil  
Telefon 079 719 28 67

Montag bis Freitag 05.00 bis 20.00 Uhr  
Samstag 06.00 bis 20.00 Uhr  
Sonn- & Feiertage geschlossen



## Ristorante Seehus – Molo 58

Seestrasse 58, 6052 Hergiswil  
Telefon 041 631 01 92 / 076 571 72 97

[info@seehus.ch](mailto:info@seehus.ch)  
[www.seehus.ch](http://www.seehus.ch)  
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag



## Glasi Bar am See / Seelokal

Seestrasse 12, 6052 Hergiswil  
Telefon 079 927 06 02  
[info@glasibar.ch](mailto:info@glasibar.ch)  
[www.glasibar.ch](http://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.

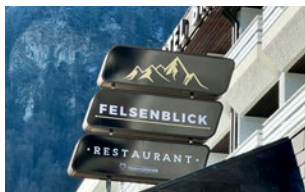


### Restaurant Felsenblick

Seestrasse 13, 6052 Hergiswil  
 Telefon 041 630 36 36  
 info@restaurant-felsenblick.ch  
 www.restaurant-felsenblick.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 8.30 bis 23.00 Uhr



### Am Fusse des Loppers

Willkommen im Restaurant Felsenblick! An der Seestrasse in Hergiswil im bekannten Hotel Brüning begrüßen wir unsere Gäste mit einem herzlichen Lächeln und servieren gutbürgerliche Gerichte wie Cordon bleu, Rösti und Geschnetzeltes. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und entdecken Sie die altbekannten, aber neu hergerichteten Räumlichkeiten. In unserem Saal können wir bis zu 100 Gäste für Anlässe bewirten. Im Restaurant finden bis zu 80 Gäste Platz.



### 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 unserer Website, Google oder auf Facebook.



### Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Mathisli im schönen Kehrsiten

Lassen Sie den Alltag hinter sich und freuen Sie sich auf eine schöne Zeit bei uns, mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und feinen Aperos. Geniessen Sie die entspannte Atmosphäre mit herrlichem Blick auf den Vierwaldstättersee. Gerne gestalten wir auch Ihren Event ganz persönlich mit Ihnen.

Bis bald, Claire und Leo



### Seehotel Baumgarten

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

Öffnungszeiten siehe Website



### Hafen mit Seeblick

Sie finden uns unterhalb vom Bürgenstock, direkt am Vierwaldstättersee. Unser Bootshafen liegt in unmittelbarer Nähe vom Hotel. Probieren Sie unsere Fischspezialitäten. Für Ihre Hochzeitsfeier oder Ihr Bankett sind wir der richtige Ort. Wir bieten Ihnen schöne Hotelzimmer, einen Kinderspielplatz sowie einen Badestrand. Ihr Fischrestaurant am Vierwaldstättersee.

## GASTHAUS TROGEN *Einfach Madeleine*

**Gault & Millau**  
Guide Schweiz

### Gasthaus Trogen – Einfach Madeleine

Speiserestaurant, Gästehaus  
6363 Obbürgen  
Telefon 041 661 00 10  
mj@gasthaustrogen.ch  
[www.gasthaustrogen.ch](http://www.gasthaustrogen.ch)

Ruhetage:  
So ab 14.00 Uhr / Mo / Di

Öffnungszeiten:  
11.30 bis 14.00 Uhr  
18.00 bis 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?

GASTROZÜRICH

## Eine Gastro Karriere starten

GastroZürich bietet mit über 80 vielfältigen Aus- und Weiterbildungskursen die perfekte Grundlage für Ihren nächsten Karriereschritt in der Gastronomie.

GastroZürich  
Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich  
T 044 377 31 60, [info@gastrozuerich.ch](mailto:info@gastrozuerich.ch)



Alle Kurse  
entdecken auf:

[gastrozuerich.ch/kurse](http://gastrozuerich.ch/kurse)





## Hotel-Restaurant Eintracht AG

Wilstrasse 3, 6370 Oberdorf

Telefon 041 610 12 29

[www.eintrachtoberdorf.ch](http://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.



## Gasthof Schützenhaus Wil

Wilstrasse 2, 6370 Oberdorf

Telefon 041 619 09 20

[info@schuetzenhaus-wil.ch](mailto:info@schuetzenhaus-wil.ch)

Samstag und Montag Ruhetag

**Offen bis 9. Juli 2023!**

**Bitte Gutscheine einlösen!**



### Traditionell & gemütlich

Im Herzen Nidwaldens, beim historischen Landsgemeindeplatz Wil:

- traditioneller, schöner Gasthof
- Säli für 40, Kegelhalle für 70 Personen
- Schützenstube für 12 Personen
- zwei Gartenterrassen, Kinderspielplatz
- komfortable Hotelzimmer

**Spezialitäten:** Cordon bleu Chef-Art, Ross-Entrecôtes, Kalbsleber mit Rösti, Saison- und Vegi-Gerichte, auserlesener Flaschenwein im Offenausschank



## 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](http://www.lapergola-stans.ch)

# GASTRO NIDWALDEN

## Gutscheine

Einlösbar in allen Gastrobetrieben  
im Kanton Nidwalden

Online bestellen



Sofort zu Hause  
ausdrucken!



**BELLEVUE**  
HOTEL · RESTAURANT

## Bellevue

Hotel, Restaurant  
Dorfstrasse 70, 6377 Seelisberg  
041 825 66 66  
[www.bellevue-seelisberg.ch](http://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](http://www.schwybogen.ch)

**Oha** FRISCH, FRECH + FRUCHTIG

ORIGINAL BIERMALONER BRANDENBRET-BIER

Getränke Lussi AG · Oberdorf

**MELACHERE**  
Einfach königlich – königlich einfach

«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](http://www.melachere.ch)


**ENGEL STANS**

HOTEL RESTAURANT

## Hotel & Restaurant Engel

Dorfplatz 1, 6370 Stans

Telefon 041 619 10 10

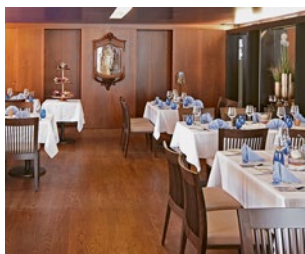
[www.engelstans.ch](http://www.engelstans.ch)

Ruhetag: Sonntag ab 18.00 Uhr

Öffnungszeiten:

Mo bis Sa 6.30 bis 24.00 Uhr

Sonntag 7.00 bis 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 verwöhnen und entspannen Sie im stilvoll eingerichteten Hotelzimmer. Runden Sie Ihren Aufenthalt mit einem Ausflug aufs Stanserhorn oder einem der zahlreichen kulturellen Angebote in und um Stans ab. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Im Restaurationsbereich bieten wir zwei Räumlichkeiten an, das stilvoll eingerichtete Restaurant und ein gemütliches Stübli. Unsere grosszügige Terrasse mit Blick auf den Dorfplatz lädt sowohl bei Sonnenschein als auch bei etwas kühleren Temperaturen zum Verweilen ein. Aus der Küche servieren wir Ihnen ausschliesslich frische und regionale Produkte.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder sonstige Anlässe – unser grosser, flexibel nutzbarer Saal sowie das kleinere familiäre Stübli bieten Ihnen den Raum sowie das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit. Verbringen Sie in gediegener Atmosphäre unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten.

Alle Zimmer des geschichtsträchtigen Gebäudes sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Geniessen Sie bei uns einen angenehmen und entspannten Aufenthalt mit allem, was das Herz begehrt. Die zentrale Lage im charmanten Dorfkern bietet vielerlei Freizeitaktivitäten in nächster Nähe.





## Restaurant Oberdeck

Alter Postplatz 2, 6370 Stans  
[www.oberdeck.ch](http://www.oberdeck.ch)  
[info@oberdeck.ch](mailto: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, Mittagsmenü, Abendessen, eine Bar sowie eine kleine Terrasse. Direkt beim Dorfplatz vor Anker gelegen, lädt das Oberdeck zu einer Kreuzfahrt der Gaumenfreuden ein.



### Boutique Hotel Stanserhof

Stansstaderstrasse 20a, 6370 Stans

Telefon 041 619 71 71

[www.stanserhof.ch](http://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!

GOÛTEZ. DÉGUSTEZ. SAVOIREZ...

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](http://www.brasserie-lemirage.ch)

So 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.



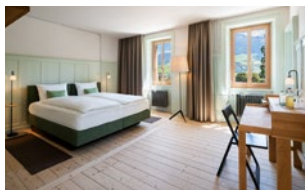
**CULINARIUM  
ALPINUM**

### Culinarium Alpinum

Mürgstrasse 18, 6370 Stans

Telefon 041 619 17 17

[info@culinarium-alpinum.ch](mailto:info@culinarium-alpinum.ch)



### Kulinarik im Alpenraum

Das Kulinarische Erbe der Alpen hat mit dem CULINARIUM ALPINUM eine Heimat erhalten. Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans dreht sich alles um die enorme Vielfalt des Alpenraums. Es wird ausschliesslich mit authentischen und unverfälschten Schweizer Produkten gearbeitet.

- 70 Innenplätze und 50 Aussenplätze
- Bankette bis 90 Personen
- Herberge mit 14 Zimmer
- 7 Seminarräume für 8–120 Personen



## Restaurant Allmendhuisli

Ennetbürgerstrasse 5, 6370 Stans

Telefon 041 610 12 37

[www.allmendhuisli.ch](http://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.

100% WIR



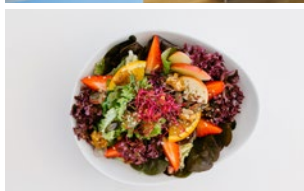
## Restaurant hip

Ennetmooserstrasse 19, 6370 Stans

Telefon 041 618 10 45

[restaurant.hip@spital-nidwalden.ch](mailto:restaurant.hip@spital-nidwalden.ch)

An 365 Tagen für Sie geöffnet!



### So fein kann gesund sein

Frisch, saisonal, aus der Region: Wir verwöhnen 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.



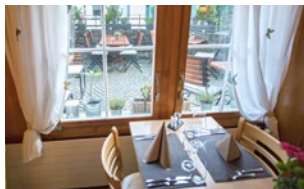
## Restaurant Stärne

Spielgasse 2, 6370 Stans

Telefon 041 610 11 78

[www.staerne-stans.ch](http://www.staerne-stans.ch)

Sonntag Ruhetag



### Entspannte Atmosphäre mit feinem Essen

Wer Atmosphäre, raffinierte Gerichte und einen guten Tropfen Wein liebt, fühlt sich wohl bei uns in der Schmiedgasse.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer hausgemachten, frischen und saisonalen Küche mit regionalen Produkten, mittags wie abends.

Weihnachts-, Firmen- und Familienfeiern, Caterings.



## Drehrestaurant Stanserhorn

Stansstaderstrasse 19, 6370 Stans

Telefon 041 618 80 40

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

Geöffnet 7. April – 26. November 2023



## 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 Äplermagronen werden zu 100% aus Schweizer Zutaten zubereitet.



## Steiböckli

Stansstaderstrasse 17, 6370 Stans

Telefon 041 530 02 02

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

Dienstag bis Sonntag geöffnet



Am Fuess vom Nidwaldner Heimatsbärg, da wo scho früh d'Sunne uf d'Gsichter schiint betrieblig mier en Kafi- und Wybar – Es git jede Tag zwei früscht zuebereiteti Menus, am Abig bietid mier eysi feine Flammechueche oder Plättli mit regionale Produkt a! Am Dunschtig gits Sushi und Sashimi..... Da isch bestimmt für jede öbis 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@rosenburg-stans.ch](mailto:info@rosenburg-stans.ch)

[www.rosenburg-stans.ch](http://www.rosenburg-stans.ch)

Mittwoch bis Sonntag geöffnet



## Saisonale Küche mit regionalen Produkten

Erleben Sie die Gastfreundschaft und das gediegene Ambiente unseres Hauses. Treffen Sie hier Einheimische, Freunde und Gäste von überall. Unser Restaurant bietet Ihnen eine inspirierte, weltoffene und marktfrische Küche, fein kombiniert mit regionalen Spezialitäten.

Genuss und Wellness für Leib und Seele.

## Mekong Asia Stans

### Mekong Asia Stans

Stansstaderstrasse 35, 6370 Stans  
Telefon 041 610 26 27

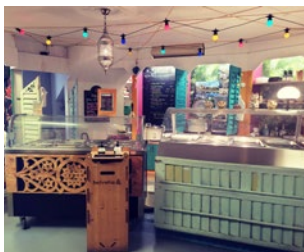
[www.mekongstans.com](http://www.mekongstans.com)

#### Öffnungszeiten:

Mo bis Fr 11.00 bis 14.00 Uhr  
17.00 bis 21.00 Uhr  
Sa und So 11.00 bis 21.00 Uhr

Erleben Sie asiatische Spezialitäten aus den Ländern rund um den Mekong. Auf unserer Speisekarte finden Sie frische Köstlichkeiten verschiedener Kulturen. Knackiges Gemüse und aromatische Gewürze und Kräuter verleihen unseren Gerichten einen intensiven und authentischen Geschmack. Glutamat oder andere Geschmacksverstärker verwenden wir nicht.

Unser reichhaltiges Buffet bietet eine grosse Auswahl an frisch zubereiteten asiatischen Gerichten, vor allem aus Kambodscha, Thailand und Vietnam. Wer à la carte essen möchte, findet auf der Speisekarte neben verschiedenen Currys auch



Suppen, Salate und Nudelgerichte. Mit der gleichen Leidenschaft, mit der wir unsere Fleischgerichte zubereiten, erfüllen wir auch vegetarische und vegane Wünsche. Das Fleisch stammt aus der Schweiz, wir stehen für Nachhaltigkeit und kurze Wege. Entdecken Sie unseren Hot Pot, das kambodschanische Fondue Chinoise. Der in Asien weit verbreitete Feuertopf ist ein Gericht für gesellige Momente. Mit verschiedenen asiatischen Dips bereiten die Gäste Fleisch, Fisch und Gemüse in einem hausgemachten Fonds im Feuertopf direkt am Tisch selbst zu.

Eine neue Art der asiatischen Küche können Sie in unserem Pop-up-Restaurant zum Thema Korea erleben. Für eine begrenzte Zeit werden koreanische Spezialitäten in unser Buffetangebot integriert. Probieren Sie Kimchi, Bibimbap und die besonderen, feinen Saucen und werden auch Sie ein Fan dieser trendigen und gesunden Gerichte.

Sie finden uns in fussläufiger Entfernung zur Stanserhornbahn. Unseren Gästen stehen Parkplätze direkt vor dem Restaurant zur Verfügung. In unserem gemütlichen Restaurant können wir 45 Personen gleichzeitig bewirten. Gerne nehmen wir Anfragen für Ihren Familien- oder Geschäftsanlass entgegen. Im Sommer ist auch der Gartensitzplatz mit asiatischem Ambiente für Sie geöffnet. Unser Cateringangebot wird ständig erweitert. Alle Speisen, sowohl vom Buffet als auch von der Karte, können Sie mitnehmen oder sich demnächst bequem per Lieferservice nach Hause bringen lassen.



### RIO churrasco

Grill, Restaurant, Bar, Lounge

Telefon 041 611 11 22

[www.rio-churrasco.ch](http://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

# GASTRO NIDWALDEN

*Gutschein – Online bestellen, sofort zu Hause ausdrucken!*



**MÖVENPICK**  
WEIN

«Entdecken Sie eine Welt voller Genuss und Leidenschaft – an 28 Standorten und im Onlineshop.»

René Gerber, Geschäftsführer  
Mövenpick Wein Luzern

[www.moevenpick-wein.ch](http://www.moevenpick-wein.ch)



### Hotel & Restaurant Rössli

Dorfplatz 9, 6362 Stansstad

Telefon 041 619 15 15

[www.roessli-stansstad.ch](http://www.roessli-stansstad.ch)

Hotel & Restaurant bleiben vom 22.12.2023 bis März 2024 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](mailto: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.



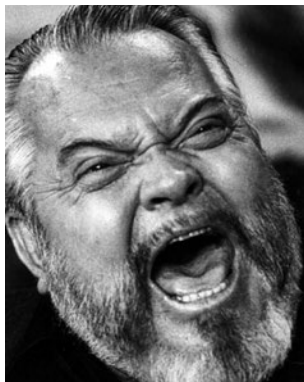
WINE & CIGAR LOUNGE  
STANSSTAD

### ORSON Wine & Cigar Lounge

Stanserstrasse 23, 6362 Stansstad

Telefon 041 610 63 62, [info@orsonlounge.ch](mailto:info@orsonlounge.ch)

[www.orsonlounge.ch](http://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](http://www.waldegg-wirzweli.ch)

Abendfahrplan der Luftseilbahn:

18.20 / 20.00 / 20.45 / 21.45 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 – Äplermagronen – Fondue  
Renovierte Zimmer bis 12 Personen



### Gummenalp

6383 Wiesenberg

Telefon 041 628 14 25, [info@gummenalp.ch](mailto:info@gummenalp.ch)

Dienstag Ruhetag «Schulferienzeit offen»

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





## Happy Day Wolfenschiessen

Restaurant, Bar & Dancing

Hauptstrasse 15, 6386 Wolfenschiessen

Telefon 041 629 02 02

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

Montag Ruhetag

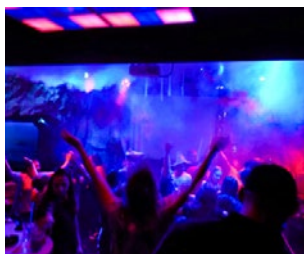
Öffnungszeiten:

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, ergebnisreiche 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 12 oder unter [www.happyday.ch](http://www.happyday.ch).

Kommt vorbei und erlebt mit uns einen HAPPY DAY!



## Restaurant Eintracht

Eintracht 2, 6386 Wolfenschiessen

Telefon 041 628 25 55

[www.eintrachtwolfenschiessen.ch](http://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.



## ALPINA EINHORN

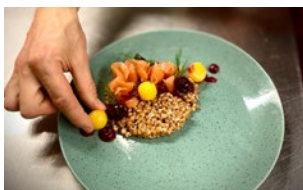
### Alpina Einhorn

Hauptstrasse 46, 6386 Wolfenschiessen

Telefon 041 629 85 03

[hallo@alpina-einhorn.ch](mailto:hallo@alpina-einhorn.ch)

[www.alpina-einhorn.ch](http://www.alpina-einhorn.ch)



## Nachhaltige Gastro-Erlebnisse

Im neu eröffneten 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 | GV's, Sitzungen | Vereins- und Familienanlässe.

Ab Dezember 2023 mit renovierten Hotelzimmern.

[helvetia.ch/stans](http://helvetia.ch/stans)

**Ihr Geschäft.  
Unsere Beratung.  
Optimal versichert.**



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



**Peter Gisler**  
Unternehmensberater

**Hauptagentur Stans**  
T 058 280 79 55, M 079 340 76 50  
[peter.gisler@helvetia.ch](mailto:peter.gisler@helvetia.ch)

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  
Pogastro.com Switzerland, Bahnhofstrasse 2, 6048 Horw  
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  
Siebe Dupf Kellerei AG, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal  
Kaffeerösterei Hochstrasser AG, Grossmatte Ost 22, 6014 Littau  
Abeuggen-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  
Feldschlösschen Getränke AG, 4310 Rheinfelden  
Pistor AG / Verkaufssekretariat, 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

Innovation, Design und  
Performance aus Norwegen

*hydrolift*



Werft Stansstad



Servicestelle Hergiswil



Port de Sugiez

### IHR NAUTISCHER PARTNER

Vielseitigste Modellpalette der Schweiz | Liegeplätze zu Neu- und Occasionsbooten  
1600 m<sup>2</sup> permanente Ausstellung in Stansstad | Service und Unterhalt in Hergiswil direkt am Hafen

*hydrolift*



*Windy*  
FRANCHISE OF SCHWABENHOF



BENETEAU

FOUR WINNS



PARKER  
POLAND



MARIAN

STING



Nordkapp



BENETEAU



NEU: E-Power

MARIAN



FOUR WINNS



Nordkapp



PARKER



MARIAN



Windy



Windy

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