



## RESTAURANT TAVERNE 1879

Die „Taverne 1879“ entstand 1879 neben der Kapelle, in der Audrey Hepburn und Mel Ferrer heirateten, und in der Nähe der Villen, in denen Sophia Loren und Carlo Ponti lebten. Im Restaurant „Taverne 1879“ werden in einem charmanten, landestypischen Rahmen einheimische Spezialitäten serviert.

Eine ideale Lokalität für Aperos oder Bankette für kleine Gesellschaften bis hin zu 50 Personen. Eine typisch Schweizerische Küche wird Sie und Ihre Gäste begeistern!

### **Öffnungszeiten 2010**

- Ganzjährig geöffnet  
ausgenommen während den Betriebsferien vom  
13. bis 21. Februar 2010 sowie November 2010

## Aperovarianten

Für 20 bis 50 Personen

Serviert im Restaurant oder auf der Terrasse

---

**Marinierte Oliven, geröstete Nüsse & Chips** 5.00

**Marinierte Oliven, Sbrinzrollen & Chips** 8.00

**Kalte Fleisch & Käse-Platten mit Brot, in Form von einem Buffet (120g)** 19.00

**Apero „Taverne 1879“ inklusive...** 21.00

- Blätterteigstengel mit Landrauchschenken (3 Stück pro Person)
- Marinierte Oliven (20g pro Person)
- Kräuterblechbrot (1 Stück pro Person)
- Bürgenstöckler von der Bleikialp (20g pro Person)
- Rusticobrotchen mit Frischkäseaufstrich (2 Stück pro Person)

**Apero à la Carte:** Zum selber zusammenstellen

Kleiner Apero (3 Stück pro Person) 12.00

Grosser Apero (6 Stück pro Person) 24.00

- Kleine Sandwich (1 Stück pro Person)  
(Belegt nach Wunsch mit Roastbeef, Landrauchschenken, Mostbröckli, Käse, scharfe Salami)
- Gemüsestäbchen mit Joghurt Dipp (80g pro Person)
- Blätterteigstengel mit Rohschinken (3 Stück pro Person)
- Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel mit Schnittlauchcrème (1 Stück pro Person)
- Sbrinzröllchen mit Chörnlibrot (1 Stück pro Person)
- Rusticobrotchen mit Frischkäseaufstrich (1 Stück pro Person)
- Bürgenstöckler von der Bleikialp mit Brot (20g pro Person)
- Camembert auf Nidwaldner Birnenbrot (1 Stück pro Person)
- Schinkengipfel (1 Stück pro Person)
- Pikante Pouletflügeli (3 Stück pro Person)
- Blätterteiggebäck mit Speck und Sesam (3 Stück pro Person)
- Fleischbällchen an rassisger Sauce (3 Stück pro Person)
- Quiche (1 Stück pro Person)
- Wurstweggen (1 Stück pro Person)



\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

# Schwyzzer Buffet

50 Personen

Serviert im Restaurant oder auf der Terrasse

63.00 pro Person

---

## Vorspeise

- Verschiedene Brotsorten
- Trockenfleisch-Spezialitäten  
Landrauschschinken, Mostbröckli, Engelbergersalsiz
- Roastbeef mit Tartaresauce
- Pasteten & Terrinen
- Geräucherte Süsswasserfische
- Salatbuffet (3 angemachte, 4 Blattsalate)  
Französisch, Italienisch & Cantadoudressing

## Suppe

- Nidwaldner Käsesuppe

## Hauptgänge

- Kalbsgeschnetzeltes
- Hacktätschli
- Schweinshalsbraten
- Pilzrahmsauce
- Wurzelgemüse und Rösti

## Fisch

- Fischknusperli



## Vegi

- Käsekuchen
- Älplermakkronen

## Dessert

- Schokoladenmousse
- Früchteplatte
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Süssmostcrème
- Meringue
- Brownieglace

\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

## Zusammengestellte Menüs ab 10 Personen

### Nr.1

Klare Gemüsesuppe dörfliche Art  
\*\*\*

Gebratenes Pouletbrüstchen (CH) an  
Rotweinsauce  
Trockenreis  
Saisongemüse

CHF 26.50/Nachservice pro Person CHF 5.00

### Nr. 2

Aargauer Rüeblisuppe mit Curry  
\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes (CH) „Stroganoff“  
Kräuterreis  
\*\*\*

Hausgemachte Süssmostcrème

CHF 39.00/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr. 3

Rauchforellenmousse mit kleinem  
Salat-Kräuterbouquet  
\*\*\*

Kalbgeschnetzeltes (CH) Nidwaldner Art  
Röstitaler  
Saisongemüse  
\*\*\*

Meringue mit Rahm

CHF 43.00/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.4

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Ei  
\*\*\*

Glasierter Schweinshalsbraten (CH)  
mit frischem Rosmarin  
„Ofetoori“ Kartoffelauflauf  
Karottengemüse  
\*\*\*

Sorbet mit „Schuss“

CHF 35.50/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.5

Siedfleisch-Kartoffelsalat mit Meerrettich  
\*\*\*

Gebratene Felchenfilets (CH)  
an Kräuter-Gemüsesauce  
Trockenreis  
Marktgemüse  
\*\*\*

Innerschweizer Eiskaffee mit Kirsch

CHF 37.50/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.6

Tavernensalat mit Brotwürfeln und  
Speckstreifen  
\*\*\*

Roastbeef (CH) Englisch gebraten  
Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

CHF 58.00/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.7

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstange  
\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes (CH)  
an feiner Kräuterrahmsauce  
und Gemüsenudeln  
\*\*\*

Gebrannte Crème mit Kakaorahm

CHF 28.50/Nachservice pro Person CHF 5.00

### Nr. 8

Gemischter Blattsalat mit Ei und Kernen  
\*\*\*

„Suure Rinds-Mockä“ (CH) Nidwaldner Art  
Älplermakkronen  
\*\*\*

Schokoladenmousse mit Beeren

CHF 46.00/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.9

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti  
\*\*\*

Hirschgeschnetzeltes (NZ,A,CH)  
an Preiselbeersauce  
Eierspätzli  
Rotkraut  
\*\*\*

Saisonales Mousse mit Früchten garniert

CHF 41.00/Nachservice pro Person CHF 8.00

### Nr.10

Hauspastete mit modernem Waldorfsalat  
\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet (CH) mit Mandeln  
Dampfkartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*

Dessertvariation „Taverne“

CHF 42.50/Nachservice pro Person CHF 8.00

\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie  
inkl. MwSt.



## Vorspeisen

---

### Unsere Köstlichkeiten

- Geräuchertes Forellenfilet mit Kräutersauerrahm und kleinem Blattsalatbouquet 15.50
- Feinste Kalbfleischpastete mit Apfelmostarda und Selleriesalat 16.50
- Norwegischer Gravedlachs mit kaltgepresstem Olivenöl und Meerrettichschaum 17.50

### Suppe

- Kraftbrühe
  - Backerbsen 7.50
  - Flädli 7.50
  - mit Sherry 8.50
  - Gemüwestreifen 7.00
- Crèmesuppe
  - Tomaten mit Basilikum 8.50
  - Steinpilz 10.50
  - Kürbis (Saison) 9.50
  - Spargel (Saison) 9.50
  - Käse 8.50

### Salate

- Saisonaler Blattsalat 6.50
- Bunter gemischter Salat 8.50
- Nüsslisalat
  - mit gehacktem Ei 9.80
  - mit frischen Waldpilzen 10.50
  - mit Brotcroûtons 9.50
- Bunte Blattsalate mit
  - geräucherten Rauchlachsstreifen 12.00
  - geräucherten Entenbruststreifen 12.50

Wahlweise mit unseren Salatsaucen: Französisch-, Italienisch- oder Cantadoudressing



\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

## Fleischgerichte

---

### Vom Rind (CH)

- Roastbeef rosa gebraten mit Béarnaisesauce 45.00
- „Suure Rinds-Mockä“ an kräftiger Rotweinsauce 28.00

### Vom Schwein (CH)

- Schwedenbraten mit Zwetschgen gespickt an Vieille Prune Sauce 26.00
- Schweinsfilet vom Grill mit Pilzrahmsauce 34.00
- Ganz gebratenes Schweinsnierstück 27.00

### Vom Geflügel (CH)

- Gefüllte Pouletbrust wahlweise nach saisonalem Angebot oder Ihrem Geschmack 26.00
- Gebratene Maispouardenbrust auf Ananas-Lauchgemüse mit rotem Pfeffer 28.00

### Vom Kalb (CH)

- Kalbsbraten mit Cognacrahmsauce 29.00
- Kalbspiccata Mailänderart 37.00
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Nidwaldner Art mit frischen Birnen und Nüssen 34.00

### Vom Lamm (CH)

- Gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 37.00
- Lammgigot am Stück gebraten an einem kräftigen Kräuterjus 27.00

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen saisonales Marktgemüse und Beilagen nach Wahl:

Bratkartoffeln  
Tagliatelle  
Risotto  
Spätzli  
Pilavreis  
Kartoffelgratin



\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

## Fischgerichte

---

- Gebratene Felchenfilets und saisonales Gemüse 25.00
- Im Kräuteröl pochirtes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse 26.00
- Forellenfilet gebraten mit Nüssen und saisonalem Gemüse 27.00

Wahlweise servieren wir Ihnen zu den Fischgerichten Salzkartoffeln oder Trockenreis.

## Dessert

---

- Luzerner Birewegge mit Rahm 6.50
- Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm 7.50
- Tiramisù 8.50
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Prussien 9.50
- Süssmostcrème 7.50
- Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Sorbet 9.00
- Gebrannte Crème 7.50
- Schokoladengugelhopf mit Vanilleglace und Fruchtsauce 10.50

### Sorbets

- Sorbet nach Wahl 7.50
- Sorbet mit Alkohol 9.50



### Käse

- Käseteller mit 4 Sorten 10.50

\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

## Vegetarische Gerichte

---

- Gemüsestroganoff mit feiner Paprikarahmsauce und Nudeln 19.00
- Blätterteigpastetchen mit Gemüse, frischen Pilzen und leichter Rahmsauce 18.80
- Risottovariationen nach Ihrem Wunsch und Saison Preis nach Gericht
- Pastagerichte Preis nach Gericht

## Tellergerichte (Budget)

---

- Äplermakkronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus 19.50
- Schweinsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse 22.00
- Pouletbrustschnitzel an Pilzrahmsauce  
mit Trockenreis oder Teigwaren und Marktgemüse 22.00
- Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peperoni, Champignons,  
Kartoffelstock oder Reis 24.00
- Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und frischen Champignons  
an leichter Rahmsauce und Marktgemüse 21.00

Weitere Tellergerichte stellen wir Ihnen sehr gerne nach Ihrem Budget zusammen.

**Mit Nachservice pro Person CHF 8.00**



## Lebensmitteldeklaration

---

- Fisch Auf Anfrage
- Schweinefleisch Engelbergertal, Schweiz
- Kalbfleisch Engelbergertal, Schweiz
- Rindfleisch Engelbergertal, Schweiz
- Lammfleisch Engelbergertal, Schweiz
- Geflügel Schweiz
- Fleisch- und Wurstwaren Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
- Eier Hans-Rudolf Marfurt, Luzern

\* Preise verstehen sich pro Person, in CHF sowie inkl. MwSt.

## Getränkekarte

---

### Bowlen

- Geniesser-Bowle  
Prosecco mit Holunder und Früchten nach Saison, pro Person (1.5dl) 9.50
- Bürgerstock-Bowle  
mit Kirsch, Weisswein und Früchten nach Saison, pro Person (1.5dl) 8.50

### Fruchtsäfte (100 cl)

- Orangensaft 12.00
- Tomatensaft 12.00
- Multivitaminsaft 12.00
- Apfelsaft 12.00

### Mineralwasser

- Knutwiler mit/ohne Kohlensäure 100cl 8.00
- Softdrinks 33cl 5.00

### Bier

- Braugold 33cl 5.00
- Clausthaler (Alkoholfrei) 33cl 5.00



## Schaumwein

---

<b>Angelo Delea Charme, Chardonnay, Merlot &amp; Pinot Noir</b>	75cl	47.00
Klar in der Farbe; feine und stetige Perlage; im Duft fein und fruchtig; im Abgang trocken, fein und elegant, leicht aromatisch.		
<b>Apfelperle Demi Sec, M&amp;E Gut, Ennetmoos</b>	75cl	53.00
Frischer spritziger Apfelgeschmack mit sehr angenehmer Säure.		

## Weisswein

---

<b>Chiar di Luna DOC</b>	2008	75cl	48.00
100% Merlot (vinificato in bianco) Angelo Delea, Losone, Tessin			
Dieser weiss vinifizierte Merlot zeigt sich recht kräftig und mit guten Körper; ein ganz interessanter Wein der (fast) keine Alternative hat.			
<b>Quarteto weiss</b>	2008	75cl	49.00
Sauvignon blanc, GF 48-12, Müller-Thurgau & Pinot Gris Weingut Roland & Karin Lenz, Üsslingen, Thurgau			
Mittleres Strohgelb; intensive Nase mit denzenten Holzaromen; im Auftakt frische, spritzige Säure; schöner Abgang mit guter Länge.			
<b>Riesling x Sylvaner AOC</b>	2008	75cl	52.00
100% Riesling x Sylvaner Weingut Thomas Marugg, Fläsch, Graubünden			
Hellgelbe Farbe; feine, fruchtige Muskat-Aromatik, frisch, angenehme Herbe mit gut eingebundener Säure mit fülligem Körper.			
<b>Heida (Païen) AOC</b>	2008	75cl	54.00
100% Heida Charles Bonvin Fils SA, Sion, Wallis			
Kräftiges Goldgelb; in der Nase mit nussigem Aroma; frisch im Gaumen mit kräftiger Frucht und Rasse.			
<b>Dézaley Médinette Grand Cru Baronnie AOC</b>	07/08	75cl	CHF 57.00
100% Chasselas Domaine Louis Bovard SA, Cully, Waadt			
Mittleres Gelb; Aromen von geröstete Nüssen, getrocknete Früchte und Honigmelonen; kräftig mit einem samtig-würzigen Erlebnis.			
<b>Bianco Rovere DOC</b>	2008	75cl	CHF 62.00
100% Merlot Guido Brivio, Mendrisio, Tessin			
Brillantes Hellgelb; in der Nase Mirabellen- und Zitrustöne und eine feine Holznote; im Gaumen breit und weich.			



## Rosewein

---

**Rosé de Gamay AOC** 50cl CHF 28.00  
100% Gamay  
Domaine des Faunes, Dardagny, Genf  
Fruchtig-herber und eher leichter Rosé mit angenehmer Kraft und wenig Säure.

## Rotwein

---

**Genestrerio DOC** 2007 75cl CHF 48.00  
100% Merlot  
Agriloro Tenimento dell'ör, Arzo, Tessin  
Rubinrote Farbe; Duft von leichtem Efeu, fein und fruchtig; leicht würzig, samtig und von guter Struktur.

**Cuvée Syrah AOC** 2007 75cl CHF 52.00  
Syrah, Diolinoir & Ancellotta  
Charles Bonvin Fils SA, Sion, Wallis  
Satte Farbe; prächtiges, würziges Bukett, Düfte von Brombeeren und Schwarzbeeren; ein Wein mit Charme und Charakter.

**Blauburgunder Auslese AOC** 2008 75cl CHF 59.00  
100% Blauburgunder  
Weingut Thomas Marugg, Fläsch, Graubünden  
Tiefes Rubinrot; mit einem vielseitigen Fruchtbukett mit einem geschmeidigen und vollmundigen Körper; harmonischer Abgang.

**St. Saphorin Rouge Cuvée Louis AOC** 2007 75cl CHF 59.00  
Pinot Noir, Merlot & Syrah  
Domaine Louis Bovard SA, Cully, Waadt  
Schönes rubino; Aromen von reifen schwarzen Früchten und Mokkanoten; im Gaumen dieselben Fruchtaromen; fleischig und angenehme Tannine.

**Merlot Riserva Tenimento La Prella DOC** 2007 75cl CHF 61.00  
100% Merlot  
Agriloro Tenimento dell'ör, Arzo, Tessin  
Kräftiges Rubinrot; vielfältiger Duft mit schöner Komplexität; am Gaumen reichhaltig und langanhaltend; schöne Harmonie.



Alle Preise verstehen sich in CHF sowie inkl. MwSt.  
Jahrgang- und Preisänderung vorbehalten!