

WANGHOF



Menüvorschläge Getränkerauswahl

Genuss im Wanghof

Im Wanghof setzen wir auf saisonale Produkte, gesunde Kost, regionale Spezialitäten und kreative Zubereitung.

Wir beziehen unsere Produkte vorwiegend vom eigenen Bauernhof, vom Gemüsegarten und aus der Region Nidwalden.

So unterstützen wir die Wertschöpfung unserer bäuerlichen Produkte.

Fleischprodukte vom Weiderind Bauernhof Wang, Stans

Fleischprodukte vom Kalb Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Fleischprodukte vom Schwein Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Käseprodukte Familie Barmettler, Musenalp
Käserzi Bürg, Buochs

Gemüse und Früchte Bauernhof Wang, Stans
Familie Zimmermann, Stans

Menü „Landfrauenküche“

Sbrinzmöckli mit frischem Brot
Hausgemachte Trockenwurst vom Weidebeef

Boullion mit hausgemachten Flädli

Saisonsalat garniert mit Baumnüssen

Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce

Butterrösti

Gemüsebeilage

Dessertbuffet Wanghof

CHF 65.00

Menü „Wanghof“

Sbrinzmöckli mit frischem Brot

Hauseigene Trockenwurst vom Weidebeef

Boullion mit hausgemachten Flädli

Saisonsalat garniert mit Baumnüsse

Rindsbraten nach Grossmutterart

Kernser Butternudeln

Gemüsebeilage

Dessertbuffet Wanghof

CHF 62.00

Menü „Bauernschmaus“

Sbrinzmöckli mit frischem Brot
Hausgemachte Trockenwurst vom Weidebeef

Boullion mit hausgemachten Flädli

Saisonsalat garniert mit Baumnüsse

Rindsfleischvögel an Jägersauce

Hausgemachte Eierknöpfli

Gemüsebeilagen

Dessertbuffet

CHF 58.00

Menü „Pfändliplausch“

Sbrinzmöckli mit frischem Brot
Haus eigene Trockenwurst vom Weidebeef

Gemischter Saisonsalat
Haus eigenes Rindfleisch, Poulet, Kalbsbratwürstli
Schweinefleisch und Specktranchen
Champignons, Zucchini, Peperoni und Tomate
Raclette, Bratkäse und geschwellte Kartoffeln
Früchte, verschiedene Saucen und Kräuterbutter

Fruchtsalat mit Nidel

CHF 54.00

Menü „Landliebe“

Saisonsalat garniert mit Baumnüsse

Kartoffelgratin

Heisser Schinken

Apfelauflauf mit Vanillesauce

CHF 38.00

Menü „Älplerkost“

Saisonsalat garniert mit Baumnüsse

Kernser Älplermagronen

Kalbsbratwurst

Äpfelmuss

Lebkuchen mit Nidle

CHF 42.00

„Bauernbrunch“

Milch, Kaffee, Tee, Stanser Süssmost, Beerenrieger Orangenmost

Selbstgebackenes Brot, ofenfrischer Butterzopf

Aufschnitt, Schinken, Trockenwurst vom Weidebeef

Alpkäse, Spalzen, Weichkäse

Butter, hofeigenes Naturjogurt

Butterrösti, gebratener Speck, Spiegel Eier

Hausgemachte Konfitüre, einheimischer Bienenhonig

Birchermüsli, Früchtewähen

CHF 35.00

Getränke im Wanghof

Zum Trinken gibt es Feines aus der Zentralschweiz

Einigen edlen Tropfen Schweizer Wein

Frisch gekühltes Bier von der Zapfsäule

Stanser Migi Most hell	0.50 lt	6.00	
Apfelschorle Lussi	0.50 lt	5.00	
Beckenrieder Orangenmost	1.00 lt	8.00	
Knutwiler Mineral	1.00 lt	7.00	
Eichhof Radler	0.33 lt	5.00	
Eichhof Bier alkoholfrei	0.33 lt	4.00	
Eichhof Bier offen	0.30 lt	4.00	
Eichhof Bier offen	0.50 lt	6.00	
Kaffee Creme, Espresso		4.00	
Kaffee Birnenräschen, Zwetschgen, Kräuter		5.00	
Schwarztée, Pfefferminztée, Grüntée, Früchteteée		4.00	
Rotwein	Stanser Blauburgunder NW	0.70 lt	48.00
Rotwein	Dolez Rosso vom Südhang LU	0.75 lt	42.00
Rotwein	Maienfelder von Salis GR	0.75 lt	44.00
Rotwein	Hallauer Graf von Spiezberg SH	0.75 lt	40.00
Rotwein	Humagne Rouge Cavas de Paradis VS	0.75 lt	46.00
Weisswein	Chardonnay vom Südhang LU	0.75 lt	42.00
Weisswein	Epesses Rocanet VD	0.75 lt	40.00