

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Hermann



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

In diesem Sinne, ist es uns ein grosses Anliegen, Ihnen ausschliesslich Frischprodukte und so weit wie möglich regionale Produkte anzubieten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „en guete“.

Ihre Gastgeber & Hermann Team

Sören Schwitzky

Patricia Pereira

brrrrr....unch?

*Äs Zmorgä mit frischem Brot, Späck und Reschti,
das isch eifach s'Greschti!
Frisch presstä Saft, Fricht und Honig,
lockid hungriги Sibeschläfer us de Wonig!
Lachs, Chäs und Uifschnit, mechid Morgemufflä wider fit.
All das und no meh, gids im Hermä, Si wärdids gseh...*



SALATE & VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	verschiedene frische Blattsalate mit Kräutercrôutons an French-Joghurtdressing	Fr.	8.50
Gemischter Salat	frische Blattsalate und marinierte Salate mit Crôutons an French-Joghurtdressing	Fr.	9.50
Fischstreifen	gebraten mit Spargeln und Bärlauchpesto auf bunten Frühlingssalaten und fritierter Basmattirole	Fr.	19.50
Spargelsalat	lauwarm mariniert mit Seranoschinken und Bresaola auf bunten Frühlingssalaten an Rhabarber-Vinaigrette	Fr.	18.50
Hasenfilet	gebratenes Hasenragout mit Frühlingsgemüse auf Bärlauchrisotto und Ruccolasalat	Fr.	21.50

Suppen serviert im Brotlaib

Spargelcremesuppe mit Randenschaum und Flusskrebse Blätterteigstange	Fr.	13.50
Kartoffel- Bärlauchcrèmesuppe mit Champagnerhaube Blätterteigstange	Fr.	12.50



Fleisch vom Grill

			150gr	200gr	300gr
Schwein	Steak vom Nierstück	Fr.	29.00	32.00	38.00
Rind	Filetstück	Fr.	46.00	56.00	70.00
Rind	Entrecôte	Fr.	33.00	38.00	48.00
Kalb	Steak vom Nierstück	Fr.	36.00	41.00	51.00
Pferd	Entrecôte	Fr.	32.00	37.00	47.00

Hermann Spiess vom Grill mit Schwein-, Rinds, Kalb und Speck Fr. 37.50

DER KLASSIKER

Chateaubriand am Stück gebraten und auf der Platte serviert, am Tisch für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce Béarnaise reichhaltiger Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person Fr. 57.00

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen, weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise und verschiedene hausgemachte Grillsaucen, Beilagen nach Wahl: Hausgemachte Maiskroketten, Pommes frites, Pilawreis, Butternudeln, Neue Kartoffeln und Risotto.



Fleischgerichte

Schwein	Cordon- bleu „ Spezial “	Fr.	29.50
Kalb	mit Frühlingszwiebel, Schinken, getrocknete Tomaten und Raclettekäse mit Pommes-frites grünem Spargel an Sauce Hollandaise	Fr.	36.50
Rindsentrecote	grilliert mit „Cafe de Paris“ auf Spargelragout mit Frühlingszwiebel Kartoffeln und Primavera- Gemüse	Fr.	39.50
Perlhuhnbrust	gebraten auf Spinat-Pinienkernensockel an weisser Tomatensauce mit körnigem Pfefferpolenta und grünem Spargel an Sauce Hollandaise	Fr.	29.50
Lammrückenfilet	an Oliven-Tomatensalsa mit Minzenöl auf Süsskartoffelpüree weissem und grünem Spargel an Sauce Hollandaise	Fr.	36.50
Kalbsteak	Röllchen, gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Frischkäse, Bärlauchpesto auf Randenrisotto, Duo von Spargeln an Sauce Hollandaise und Morcheln	Fr.	38.50

Vegetarische Gerichte

Primavera	Morchelrisotto, geröstete Pinienkernen, Spargel- Gemüse mit Mascarpone und Parmesan	Fr.	24.50
Gnocchi	gebraten mit Spargeln an Bärlauchpesto Ruccola und knuspriger Parmesanhuppe	Fr.	23.50
Spargel	Weisse, grüne oder gemischte Spargeln mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	Fr.	24.50



Fischgerichte

Felchenfilet	auf weißem Petersilienwurzelpüree mit Bärlauchpesto Süßkartoffeln und frische Spargeln	Fr.	30.50
Zanderfilet	gebraten unter knackigem marinertem Fenchelsalat auf Randenrisotto und frischen Spargeln	Fr.	33.50
Saiblingfilet	pochiert auf Spinatbeet mit Spargeln und Tomaten Neue Kartoffeln und Ruccolasalat	Fr.	36.50
Jakobsmuscheln/ Saibling	gratiniert mit Morcheln und Spargeln auf Pfeffer-Polenta und Frühlingsgemüse	Fr.	36.50

Hausgemachte Desserts

Rhabarber- Panna- Cotta mit marinierten Erdbeeren im Einmachglas, Mandelsegel und Caramel Espresso	Fr.	13.50
Geeistes Capuccino-Soufflé mit Grand- Manier marinierte Erdbeeren und Rhabarberkompott	Fr.	12.50
Erfrischende Yoghurtcrème mit Tonkabohneneis garniert mit Früchten und Rahm	Fr.	11.50
Käseteller verschiedener regionaler Käse, Trauben,	Fr.	15.50



Sehr geehrte Gäste des Hotel & Restaurant Hermann.

Seit über 35 Jahren **vertrauen** uns viele Kunden Ihre Wünsche an. Wir geben täglich unser Bestes, damit wir diese erfüllen können. So **vertrauen** wir auch unseren Bauern aus dem Kanton Nidwalden und deshalb garantieren wir Ihnen täglich beste Qualität aus nächster Nähe. Wir **vertrauen** auch Ihnen, dass Sie uns ehrlich Ihre Meinung sagen - auch wenn Sie einmal nicht zufrieden sind mit uns. Ihr **Vertrauen** auf gutes Fleisch aus Nidwalden spornt uns an, unsere vielfältigen Produkte zu produzieren und Ihnen einen lustvollen Genuss zu garantieren.

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz/ Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz/ Nidwalden
Geflügel	Schweiz/ Frankreich
Rindfleisch	Schweiz/ Nidwalden/ Südafrika
Pferd	Schweiz/ Ennetmoos
Strauss	Australien/ Neuseeland
Lamm	Schweiz
Hase	Schweiz
Felchenfilet	Schweiz
Zanderfilet	Estland
Riesenkrevetten	Thailand
Saibling	Schweiz
Lachs/Jakobsmuschel	Irland/Schotland