

Speise und Getränkekarte

Unser Sommerbetrieb in Nidwalden 2018



Herzlich willkommen

Liäbä Gascht vom Seehotel Baumgartä

Nach dä drittä Wintersaison idä Altä Poscht z'Davos, hend Sie lang müessä wartä bis mir wieder im Baumgartä tüend startä. Doch jetzt isches wieder sowiit und mir startet i diä schöni Summerziit. Ob Salätli, Fleischli oder Fischli, bi eus gfindet Sie alles Leckäri für ufs Tischli.

S'Monika idä Chuchi, s'Nathi im Service und de Papi dä erfahрни Springer, so gaz Hand in Hand und immer ringer.

Jetzt isch aber fertig mit plangä und wartä und mir lönd Sie la guänä i üsärä Chartä. Gnüssed Sie bi eus en schöni Ziit, mir wünsched scho jetzt en guetä Appetit.

Seehotel Baumgarten SOMMERBETRIEB



Fam. Hoffmann-Breisacher
Baumgarten 4
6365 Kehrsiten
Telefon 041 610 77 88
www.seehotel-baumgarten.com
seehotel.baumgarten@bluewin.ch



Alte Post Davos WINTERBETRIEB

Nathalie Hoffmann
Berglistutz 4
7270 Davos Platz
Natel 079 949 41 91
www.altepostdavos.ch
info@altepostdavos.ch

**Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.**

VIRGINIA WOOLF

Vorspeisen

starters

*Hausgemachtes Knoblibrot homemade baked garlic bread		CHF 9.80
*Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan bruschetta with tomatoes, garlic and parmesan		CHF 12.80
*Bei Schönwetter Salatbuffet im Restaurant		
	Klein	CHF 12.50
	Gross	CHF 18.00
salad from the trolley		
CAPRESE Tomaten mit Original Buffala Mozzarella tomatoes with original buffala mozzarella		CHF 18.50
*Buresalat in der Schüssel Speck gebraten, Crôutons und Pouletbrustfilets farmers salad served in a bowl bacon, croutons and slices of chicken		CHF 24.50
*Beefsteak Tatar «Nature» Gewürze und Zutaten, Toast und Butter spices and ingredients, toast and butter	Vorspeise 120gr. Hauptgang 200gr.	CHF 22.00 CHF 32.00
*Schwedenteller „John Orrin“ Rauchlachs, Crevetten, geräucherte Forelle, Meerrettich, Kapern, Zwiebeln, Eier, Toast und Butter „John Orrin“ smoked salmon, prawns, smoked trout, horseradish, capers, onions, eggs, toast and butter	Vorspeise Hauptgang	CHF 24.00 CHF 34.00
Vitello tonnato di casa Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce veal cutled with tuna sauce	Vorspeise Hauptgang	CHF 17.50 CHF 26.50
Kaltes Roastbeef rosa gebraten Melonenschnitz, Rosmarinkartoffeln und Tartarsauce a piece of melon, rosemary potatoes and tartar sauce		CHF 28.50

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.

Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Suppen soups

Hausgemachte Bouillon mit Flädli homemade soup with pancake stripes	CHF 8.50
*Frische Tomatencremesuppe mit Gin Fresh tomato cream soup with gin	CHF 9.50
Safran Fischsüpli mit Knoblibrot Gemüse - und Eglistreifen, Pernod fish soup with safran and garlic bread	Vorspeise CHF 16.50 Hauptgang CHF 32.00

Vegetarisch vegetarian

*Antonio's Gemüselasagne al forno Lasagne al forno with vegetables	CHF 24.50
Hausgemachte Spätzli mit Saison Gemüse Champignonrahmsauce, Parmesan homemade small flour dumplings with vegetables and champignon cream sauce	CHF 26.00 1/2 Portion CHF 21.50
Chäs Fondue „Davos“ à discretion ab 2 Pers. Geschwellti, Brotwürfeli, Mixed Pickles cheese fondue from 2 people potatoes, bread cubes and mixed pickles	pro Pers. CHF 28.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Unsere Fischli fish dish

***Fischknusperli (Zanderstreifen) im Chörbli, frittiert** CHF 25.00
Brot, Zitrone und Tartarsauce
Zander fish crispy in basket with bread, lemon and tartar sauce

***Wellness Zanderfischknusperli frittiert** CHF 36.00
Salat vom Buffet, saftige Melone und Tartarsauce
Zander fish crispy with salad from the buffet,
a juicy piece of melon and tartar sauce

Rosa Forellenfilet „San Marino“ vom Grill, Kräuterbutter CHF 29.00
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat
trout filet „San Marino“ (grilled), herb butter
rosemary potatoes and spinach

***Fischteller „Baumgarten“** CHF 38.00
Balchen- und Eglifilets, frittiert
Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
fish platter „Baumgarten“ baked whitefish filets
and perch with tartar sauce, boiled potatoes and spinach

Balchenfilet „Müllerinart“ CHF 36.50
In Butter gebraten, Zitrone, Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
local white fish (brown butter, almond, lemon)
tartar sauce, boiled potatoes and spinach

1/2 Portion CHF 31.00

***Eglifilets frittiert** CHF 38.00
Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat
baked perch filet with tartar sauce,
boiled potatoes and spinach

1/2 Portion CHF 32.50

Fleischklassiker meat dish

*Antonio's Lasagne al forno alla bolognese lasagne al forno with meat		CHF 24.50
*Schweins Cordon-Bleu mit Schinken und Käse gefüllt Paniert, Pommes frites und Marktgemüse Cordon-Bleu served with French fries and seasonal vegetables		CHF 32.00
*Wellness Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter Salat vom Buffet, saftige Melone meat slice from veal grilled salad from buffet with a juicy piece of melon		CHF 36.00
Feines Kalbgeschnetzeltes „Nidwaldner Art“ Öpfel, Nüss und Chrüterschnaps, hausgemachte Spätzli veal filet cut into strips "Nidwaldner-style" apples, nuts, bitters, homemade small flour dumplings	1/2 Portion	CHF 36.50 CHF 31.00
Wienerschnitzel vom Kalb Erbsli, Salzkartoffeln und Preiselbeeren Veal escalope served with boiled potatoes, green peas and mountain cranberries		CHF 36.00
SURF AND TURF 180 Gr. Rindsfilet und 6/8er Riesencrevette vom Grill Pommes frites, Knoblibrot 2 prawns 6/8 with beef filet served with homemade herb butter, French fries and a garlic bread		CHF 56.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Kindermenu

Kids menu



Portion Pommes Frites

Portion french fries

CHF 9.50

„Ola“

Hausgemachte Spätzli mit Rahmsauce
homemade small flour dumplings with cream sauce

CHF 12.00

„Micky Mouse“

Chicken Nuggets (6 Stk.)
mit Pommes Frites und Ketchup
chicken nuggets
served with French fries and ketchup

CHF 15.00



„Nemo“

Fischknusperli mit Pommes Frites
crispy pieces of fish
served with French fries

CHF 15.00

„Biene Maya“

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup
„Wiener Schnitzel“
served with French fries and ketchup

CHF 15.00

Bei allen Gerichten gibt es zum Dessert eine Kinderüberraschung ☺

A surprise dessert is included

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.

Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Warme Getränke

Espresso	CHF	4.30
Kaffee Creme	CHF	4.30
Doppelter Espresso	CHF	6.20
Cappuccino	CHF	5.30
Latte Macchiato	CHF	6.50
Heissi Schoggi / Ovi	CHF	4.50
Tee	CHF	4.50

Kaffee mit Geist

<u>Schnaps</u>	<u>Vol%</u>		
Willisauer – Kernobst	37.5	CHF	5.80
Willisauer – Kirsch	37.5	CHF	5.80
Willisauer – Zwetschgen	37.5	CHF	5.80
Willisauer – Chrüter	37.5	CHF	5.80
Willisauer – Williams	37.5	CHF	5.80
Willisauer – Holdrio	40.0	CHF	6.00
Willisauer – Minzätee-Zwetschgen	40.0	CHF	6.00
Kafi Flämmli	37.5	CHF	7.50
Coretto Grappa	43.0	CHF	7.50

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Digestiv

<u>Grappa</u>	<u>Vol%</u>		<u>2 cl</u>
Paesanella Moscato, Chardonnay, Brunello	41	CHF	9.50
Paesanella Amarone Barrique / Barolo	41	CHF	11.50
Berta - Elisi	35	CHF	15.50
<u>Calvados</u>	<u>Vol%</u>		<u>2cl</u>
Calvados Selection Morin	40	CHF	7.50
<u>Cocnac</u>	<u>Vol%</u>		<u>2cl</u>
Remy Martin VSOP	40	CHF	7.00
<u>Brandy</u>	<u>Vol%</u>		<u>2cl</u>
Veccia Romagna	38	CHF	6.50
<u>Whisky Single Malt</u>	<u>Vol%</u>		<u>4cl</u>
Macallan – Amber	43	CHF	14.50
Oban – 14 Years	43	CHF	16.50
Lagavulin 16 Years	43	CHF	18.50

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.

Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Schaumwein

				1dl	Flasche
I	Prosecco „Alte Post“	75cl	CHF	8.50	54.00
F	Champagne Jacquart Brut Mosaïque	75cl	CHF	13.50	84.00

Weisswein

				1dl	Flasche
CH	Yvorne „Baumgarte-Wy“	50cl	CHF	5.50	25.00
I	Chardonnay Piemonte DOC Agricola Poggio, Castel Boglione	75cl	CHF	6.50	45.00
CH	Riesling-Silvaner Rosenau AOC Weinbau Ottiger, Kastanienbaum	75cl	CHF	7.50	49.00
CH	Petite Arvine Valais AOC Terra Veritas Sion	75cl	CHF		46.00
CH	Pinot Gris Neuchatel AOC Château d'Auvernier Neuchatel	75cl	CHF		47.00
CH	Aigles les Murailles AOC H. Badoux, Aigle	75cl	CHF		49.00
CH	Sauvignon Blanc Rosenau AOC Weinbau Ottiger, Kastanienbaum	75cl	CHF		54.00
A	Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Domäne Wachau Dürnstein	75cl	CHF		48.00
I	Roero Arneis DOC Pelerin Agricola Portinale Piemont	75cl	CHF		49.00
E	Albariño Rias Baixas DO Lagar de Cervera	75cl	CHF		45.00
F	Chablis la Chanfleure AC Louis Latour Beaune	75cl	CHF		59.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Roséwein

				1dl	Flasche
CH	Garanoir Rosé Rosenau AOC Weinbau Ottiger, Kastanienbaun	75cl	CHF	7.00	49.00
F	Miraflors Rosé Côtes du Roussillon AOC Domaine Lafage	75cl	CHF	6.00	39.00

Rotwein

				1dl	Flasche
CH	Yvorne „Baumgarte-Wy“	50cl	CHF	5.50	25.00
I	Barbera d’Asti DOCG Superiore Agricola Poggio, Castel Boglione	75cl	CHF	6.50	45.00
CH	Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum	75cl	CHF	7.50	49.00
I	Primitivo Manduria DOC Barrique Selection Vercesi	37.5cl 75cl 150cl 300cl	CHF CHF CHF CHF		25.00 47.00 90.00 172.00
I	Ripasso della Valpolicella Superiore DOC Campo Ciotoli	75cl	CHF		49.00
I	Villa Donoratico Bolgheri DOC Tenuta Argentiera	75cl	CHF		56.00
I	Barolo DOCG Vigna Capella di S. Stefano Rocche dei Manzoni Monforte d’Alba	75cl	CHF		115.00
F	L’Attribut des Tourtes AOC Blaye	75cl	CHF		66.00
E	Taneo Tinto Seleccion DO Pagos de Matanegra	75cl	CHF		54.00
E	Palmeri Navalta IGT DOC	75cl	CHF		64.00
P	Quinta do Pinto Estate Collection Tinto	75cl	CHF		62.00
CHL	Malbec Ultra Mendoza Kaiken	75cl	CHF		49.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.

Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Softdrinks

SOFTDRINKS

Knutwiler Mineralwasser mit oder ohne Gas	50cl 100cl	CHF CHF	5.80 9.90
Hahnenwasser „Baumgarten“	30cl 50cl 100cl	CHF CHF CHF	2.00 3.50 5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Elmer Citro Rivella rot/blau, Ramseier Apfelschorle Ice Tea lemon	33cl	CHF	4.90
Ramseier Moscht Alkoholfrei	59cl	CHF	5.80
Eichhof Alkoholfrei	33cl	CHF	4.90
Erdinger Alkoholfrei	50cl	CHF	7.50
Ramseier Orangensaft	30cl	CHF	5.50
Granini Tomatensaft	20cl	CHF	5.50
Schwepps Bitter Lemon	20cl	CHF	4.80
Schwepps Ginger Ale	20cl	CHF	4.80
Schwepps Tonic Water	20cl	CHF	4.80
Red Bull	25cl	CHF	6.00
San Bitter	10cl	CHF	5.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Bier

<u>Flaschenbier</u>	<u>Vol%</u>			
Eichhof Lager	4.8	33cl	CHF	5.00
Eichhof Radler	5.9	33cl	CHF	5.00
Eichhof Lager	4.8	50cl	CHF	6.00
Ramseier Saurer Moscht	4.0	49cl	CHF	6.20
Erdinger Weissbier	5.3	50cl	CHF	8.50

Apero

<u>Aperitiv/Bitter</u>	<u>Vol%</u>			
Martini bianco / rosso	15	4cl	CHF	8.00
Cynar	16.5	4cl	CHF	8.00
Campari Bitter	23	4cl	CHF	8.00
Zusätze (Mineral)		plus	CHF	2.00
Zusätze (Säfte / Trojka)		plus	CHF	3.00

Spitzer

Gespritzter Weisswein süss / sauer	CHF	7.50
Passaro	CHF	10.80
Aperol Spritz	CHF	11.80
HUGO	CHF	12.80

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Spirituosen

<u>Vodka Pure</u>	<u>Vol%</u>			
Absolut Vodka	40	4cl	CHF	12.00

<u>RumWhite/Brown</u>	<u>Vol%</u>			
Bacardi Superior	37.5	4cl	CHF	11.00
Capitan Morgan Spiced Gold	35	4cl	CHF	11.00
Bacardi Black	37.5	4cl	CHF	12.00

<u>Whiskeys</u>	<u>Vol%</u>			
Ballantine's Finest	40	4cl	CHF	11.00
Gold Label	40	4cl	CHF	11.00
Jack Daniels – Old No7	40	4cl	CHF	11.00
Chivas Regal	40	4cl	CHF	12.00

<u>Gin</u>	<u>Vol%</u>			
Bombay Sapphire	40	4cl	CHF	13.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.
Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Spirituosen

<u>Liköre</u>	<u>Vol%</u>			
Jägermeister	35	4cl	CHF	7.00
Bündner Röteli	22	4cl	CHF	7.00
Braulio	21	4cl	CHF	7.00
Appenzeller	28	4cl	CHF	7.00
Casoni Amaretto	28	4cl	CHF	8.00
Bailey's Irish Cream	17	4cl	CHF	8.00
Passoa	17	4cl	CHF	10.00
Malibu	21	4cl	CHF	10.00
Willi Saurer Apfel	16	4cl	CHF	7.00
Zekilla Zimt	20	4cl	CHF	7.00
Molinari Sambuca	40	4cl	CHF	8.00
<u>Tequila</u>	<u>Vol%</u>			
Sauza – Gold	38	4cl	CHF	7.00
Sauza – Silver	38	4cl	CHF	7.00
<u>Trojka</u>	<u>Vol%</u>			
Pure Grain	40	4cl	CHF	10.00
Red	24	4cl	CHF	10.00
Black	17	4cl	CHF	10.00
Green	17	4cl	CHF	10.00
Zusätze (Mineral)		plus	CHF	4.00
Zusätze (Säfte / Trojka)		plus	CHF	5.00

Von 14.00-17.30 Uhr werden nur die Speisen mit * serviert.

Menuänderungen werden verrechnet. / Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.