



«Wir verwenden regionales Mehl aus Ob- und Nidwaldner Weizen und legen Wert auf eine schonende Teigherstellung. Mit der Teigruhe von 48h bis 60h erhält das Brot ein bekömmliches Aroma. Täglich knusprig gebacken in unserer hauseigenen Backstube.

Probieren Sie zudem unsere Hauspezialitäten wie Party-Brote, nach Wunsch gefüllte Sandwiches, Käse-Wähen, Nidwaldner Kilbikrapfen, Nidwaldner Kuhfladen (Praline), Schenkeli und vieles mehr.»

### GESCHENKIDEE

Besuchen Sie uns in Wolfenschiessen und Dallenwil und stellen Sie Ihren Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten selber zusammen.

### MÄRKTE

Wochenmarkt Stans	Samstag
Wochenmarkt Luzern	Samstag
Wochenmarkt Engelberg	Samstag/im Sommer
Frühlingsmarkt Stans	April
Herbstmarkt Stans	November
Herbstmarkt Engelberg	September/Oktober
Chlausmarkt Engelberg	Dezember

Ihr perfekter Partner für Firmenfeiern, Hochzeit, Party, Trauerfeier, öffentliche Anlässe

### Gut's Genuss GmbH

Kirchweg 3, 6386 Wolfenschiessen  
Tel. 041 628 11 29  
regina@guts-genuss.ch · www.guts-genuss.ch

### Filialen:

Stettlistrasse 9, 6383 Dallenwil  
Tel. 041 628 11 77

Dorfstrasse 3, 6390 Engelberg  
Tel. 041 637 07 50



Backhandwerk aus dem Engelbergertal

## FLEISCH- UND KÄSEPLATTEN

Einzigartige Gourmetplatten, auf rustikalen Holzbrettern angerichtet.

Bureschinken und Trockenfleisch, regionaler Alpkäse, Schaf- und Ziegenkäse aus dem Engelbergertal.

100 g 9.– pro Person

150 g 13.– pro Person

200 g 16.– pro Person

Brotkonfekt im Spankörbli

Stk. 0.90



## APÉRO

Brotkonfekt gefüllt nach Wahl: Schinken, Salami, Ei, Thon, Roastbeef, Käse etc.

Stk. 3.–

Parisettes 50cm mit Füllung nach Wahl

Stk. 40.–

Mini-Schinkengipfeli, Mini-Käsechüechli-ecken, Mini-Früchtechüechli-ecken

Stk. 3.–

Spiessli

- Früchte
- Tomaten-Mozzarella
- Melonen-Rohschinken
- Fleischbällchen mit Barbecue-Sauce
- Poulet mit Sweet & Sour Sauce

ab 10 Stk. Stk. 3.–

Gemüse Dips mit Tartar-, Cocktail- und Barbecue-Sauce, pro 5 Personen

30.–

Tipp: Je nach Dauer des Apéros rechnen Sie mit 3–6 Gebäcken pro Person.

## GRILL-PARTY

Prämierte Wurstwaren und weitere Grilladen aus 100% Innerschweizer Fleisch

- Grill-Bratwurst
- Cervelat
- Käse-Griller
- Chili-Burebratwurst
- Pouletspiessli
- Spare Ribs
- Hohrücken-Steak
- Und vieles mehr

## SALAT-KREATIONEN

Kartoffelsalat hausgemacht, Mais, Rüeblli, Tomaten-Mozzarella, grüner Salat, Couscous, Linsen

ab 25.–/kg

Weitere Salate auf Anfrage

## BURGER-PLAUSCH ZUM SELBER GRILLEN

Wir liefern Ihnen Fleisch, Saucen, Brot und den Grill.

Ihre Gäste braten den Burger selber und setzen ihn nach Wunsch zusammen:

- Rindsburger
  - Cocktail-, Tartar- und Barbecue-Sauce
  - Burger-Brötli
- pro Person 14.–

## SANDWICHES

Täglich frisch und nach Wunsch gefüllt.

## DESSERT-KREATIONEN

Mini Patisserie in unzähligen Varianten.

Z. B. Cremeschnitte Royal, Sacher oder Himbeer.

Lassen Sie sich beraten.

## MENÜS FÜR JEDEN ANLASS

- Rippli im Ruchbrotteig
- Filet im Blätterteig
- Handgeschnittenes Fondue Chinoise mit Saucen nach Wahl
- Hausgemachte Spezialitäten
  - Lasagne bolognese
  - Spätzli-Gemüsepfanne
  - Kalbsbrätkügelchen an Rahmsauce
  - Fleischvogel an brauner Sauce
  - Kartoffelgratin

## Medaillenprodukte Swiss Bakery Trophy und International Food Contest

- Gold-Cervelat 2015
- Gold-Chili-Burebratwurst 2017
- Gold-Grillbratwurst 2017
- Gold-Käse-Griller 2017
- Gold-Weisswurstli 2017
- Bronze-Cervelat 2017
- Silber-Alpkäse-Brätsteak 2018
- Gold-Nidwaldner Kuhfladen 2019
- Gold-Pilatusbrot 2021
- Silber-Brisenbrot 2021
- Silber-Unterswaldnerbrot 2021
- Bronze-Walenstockbrot 2021
- Bronze-Nidwaldner Kilbikrapfen 2021
- Bronze-Brisenbrot 2021
- Gold-Engelberger Dinkelbrot 2024
- Silber-Engelflügel 2024
- Silber-Cookie 2024
- Bronze-Engelberger Dinkelzopf 2024
- Bronze-Nidwaldner Lebkuchen 2024
- Bronze-Änis-Traum 2024
- Bronze-Titlisbrot 2024
- Silber-72 h-Sauerteigbrot 2024