



MenüVorschläge

Ein Familienbetrieb seit 1982, der Ihnen und Ihren Gästen den richtigen Rahmen für Ihr Fest oder Ausflug bietet. Nicht nur die einmalige Lage am Vierwaldstättersee wird Sie überzeugen, sondern auch unsere flexible Planung von Anreise bis Zelt bei Catering (am Land oder auf dem Wasser), Lunch, Dinner, Drinks, Fingerfood, Events oder was es auch sein darf – wir sind dabei.



Alles auf einen Blick

Raum mit viel Ambiente 3

Apero direkt am See 4

Menü's von Land und Wasser 5 - 9

Etwas Süßes zum Schluss 10

Seminare, Meetings, Teamevents 11-12

Starte mit der Planung 12

Spielregeln und Informationen 13

*Raum
mit viel
Ambiente*



Seglerstübli
45 - 70 Personen



Fischerstübli
26 Personen



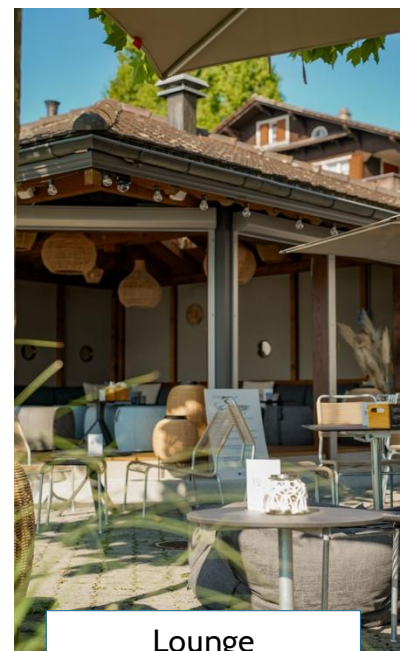
Seerestaurant
21 Personen



Ankerstube
38 Personen



Seeterrasse
40-120 Personen



Lounge
70 Personen

VIP Zelt – Disco Zelt – Open Bar
Fast jede Grösse auf Wunsch

Apero in der See Lounge

Fingerfood individuell

Pro Stück CHF 4.50

Mindestbestellung pro Sorte: 20 Stück

- Gemüse Sticks
- Crevettencocktail im Gläsli
- Mini Pinsa
- Knoblibrot
- Chäschüechli mundwarm
- Schinkengipfeli mundwarm
- Grissini mit Rohschinken umwickelt
- Satayspiessli (Geflügel) mit Sweet and Sour Chili Sauce
- Frühlingsrollen (vegetarisch) gebacken, Ananas Chutney
- Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln Knoblauch, Olivenöl und Basilikum
- Canapés mit Rauchlachs, Tartar, Ei
- Früchtespiessli mit Früchten der Saison
- Hummus mit Fladenbrot

Apéro Buffet

In unserer See Lounge | ab 30 Personen

Pro Person CHF 69.00 für 60 Minuten

Fleisch

Rohschinken, Salami, Bresaola, Trockenfleisch, frisch geschnitten vor den Gästen.

Fisch

mit gebackenen Fischknusperli nach Fang vom See, Tartarsauce, Zitrone

Käse

Feinä Chäs aus der Region

Backwaren

mit Mini Partybrötli, Baguette, Burebrot, Focaccia

Getränke

Chardonnay, Bier, Orangensaft und Mineralwasser

*Menü's
vom Land
und Wasser*

Menüs können auch individuell
aus der à-la-Carte Karte
zusammengestellt werden

Rustika

CHF 54 pro Person

Kartoffel Lauch Cremesuppe
Speckcrumble

Pouletbrust mit feuriger Chorizo gefüllt
im Blätterteig gebacken, Kräuterreis, Sommergemüse und Jus

Beeren Panna Cotta
Meringue und frischen Beeren

Frischer Gartensalat
hausgemachtes French Dressing

Schweins Cordon Bleu
Pommes Frites

Coupe Danmark

Klassik

CHF 58 pro Person

Riviera

CHF 58 pro Person

Caesar Salat
Speck, Croutons und Parmesan

Poulet Suprême gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken
Tomatensugo, Bandnudeln und frischer Babyspinat

Hausgemachtes Tiramisu

Tomaten Peperoni Suppe
Ricotta Gnocchi und Kräuteröl

Frische Felchenfilet vom See in Butter gebraten
Weissweinsauce mit rosa Pfeffer,
Gemüsebouquet und Butternudeln

Coupe Danmark

Lago

CHF 59 pro Person

Heimat

CHF 69 pro Person

Zander Knusperli
Salatbouquet und Tartarsauce

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes
Äpfel, Nüsse und Spätzli

Karamellköpfler

Honigmelone mit Rohschinken
dazu Grissini

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Glasur
Salzkartoffeln und Fenchel

Coupe Heidelbeer

Sommer

CHF 69 pro Person

Südalpen

CHF 72 pro Person

Tomaten Mozzarella
Balsamicoperlen und Grissini

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel vom Grill
Cognac Grünpfeffersauce, Rösttaschen mit Frischkäse, Kräutern,
Tomaten gefüllt mit Auberginenkaviar

Hausgemachtes Zitronen Tiramisu

Riesencrevetten in knuspriger Panko Panade
mini Harissa Couscous Salat und Knoblauchmayonnaise

Schweinsbraten in Honig Senf Marinade
Sellerie Kartoffel Mousseline und glasierte Babykarotten

Brownie mit Vanilleglace

Fusion

CHF 74 pro Person

Abendgold

CHF 76 pro Person

Hummerbisque

Crème fraîche, Sauce Rouille und gebackene Crevette

Kalbssteak mit Limetten Grissini, mit Butter überbacken
gebratene Gnocchi und saisonales Gemüse

Pistazien Crème brûlée

knusprige Zuckerkruste und frische Beeren

Geräucherte Forellenmousse
Apfel Sellerie Relish auf mariniertem Gurkencarpaccio

Entrecôte am Stück gebraten
getrüffelt Kartoffelgratin, grüne Bohnen,
rote Zwiebelmarmelade und Thymianjus

Schokoladensoufflé mit Vanilleglace

Château

CHF 76 pro Person

Fernweh

CHF 78 pro Person

Asiatisches Thunfischtatar

Mariniertes Gurkencarpaccio, schwarzer Sesam und
Avocado Mango Mascarpone

Gebratenes Egli Filet vom See

Mediterrane Fregola Sarda, Sommergemüse und
Safran-Weissweinsauce

Profiteroles

Schokoladensauce und Vanilleglace

Pfannkuchen mit Fleischfüllung
Paprikarahmsauce

Traditionelles ungarisches Rindsgulasch
Spätzli und mariniertes Gurkensalat

Somlauer Nockerln

Czárdás

CHF 79 pro Person

Krönung

CHF 89 pro Person

Gebackener Camembert in Baumnuss Panko Panade
Knackiger Salatbouquet mit frischem Beeren Mango Chutney

Chateaubriand
Mediterranes Röstikörbli mit Ratatouille und Portweinjus

Meringue mit frischen Beeren und Fruchtgelée

Fritto misto
mit hausgemachter Tartarsauce

Rinds Stroganoff
Trockenreis und Crème fraîche

Limetten-Mascarpone-Roulade

Bellevue

CHF 89 pro Person

Hafenperle

CHF 92 pro Person

Duo von Foie gras und geräucherte Entenbrust
Champagnergel, Mango Chutney und Brioche

Seezungenfilet
Vongole in Weisswein pochiert, Riso nero, sautierte Artischocken
und Beurre blanc

Klassische Tarte Tatin

Thunfisch Tataki im Sesammantel
Mango Salsa und Yuzu Mayonnaise

Kalbsfilet am Stück gebraten
Morchelsauce, Kartoffel Mousseline,
Sellerie Millefeuille und glasierte Babykarotten

Hausgemachtes Zitronen Tiramisu

Gipfelsturm

CHF 99 pro Person

Ach, und übrigens:

Unser Küchenchef verwendet nur die besten Produkte

Poulet

Kalbs- und Schweinefleisch

Rindsfilet und Entrecôte

Lamm

Entenleber

Salami Nostrano, Salami Napoli, Parmaschinken

Zander Fischknusperli

Felchenfilet

Eglifilets

Seezunge

Thunfisch

aus der Region (CH)

aus der Region (CH)

Australien (AUS)

Neuseeland (NZL)

Frankreich (FR)

Italien (IT)

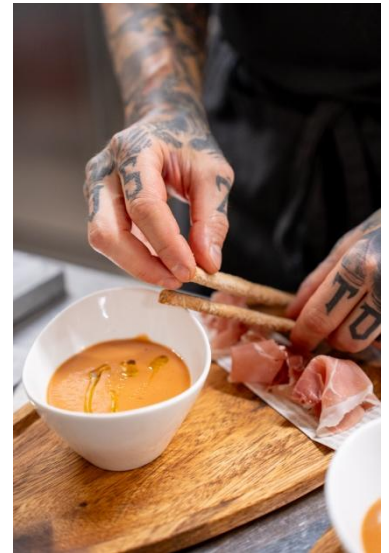
Europa (EU)

Vierwaldstättersee

aus der Region (CH)

Frankreich (FR)

Vietnam (VNM)



*Etwas
süßes zum
Schluss*

«Von allem Etwas» Buffet

Bachnigs, gformigs, fruchtigs, cremigs, ...	CHF	25.00
Inklusive Käseauswahl plus	CHF	7.50

Dessert

Schoggiousse	CHF	11.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	12.50
Karamelköppli	CHF	12.50
Früchtekuchen (Apfel, Zwetschgen, Aprikosen)	CHF	5.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	14.50
Vacherin Glacé Romanoff garniert mit Erdbeeren	CHF	8.50
Brönnti Creme im Coupé Glas mit Rahm Tupf	CHF	10.50
Hochzeitstorte «Seehotel» Ein 5-Stöckiger Traum in Weiss		Auf Anfrage
Café, Espresso und Auswahl von feinem Konfekt und Praline	CHF	14.00

Seminare
Meetings
Teamevents

Unsere Seminarräume



Fischerstübli

14 Personen
Erdgeschoss



Seglerstube

20 Personen
Erdgeschoss

Einzelpreise für technische Hilfsmittel können Sie jederzeit bei uns anfragen.

Tagespauschale

mit Mittag- oder Abendessen

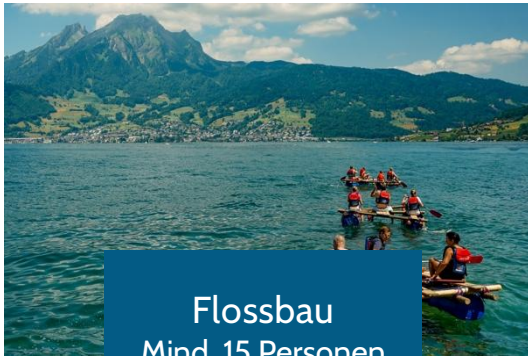
- | | |
|---|--|
| • Bereitstellung des Seminarraums | • Kaffeepause mit Gipfeli am Morgen |
| • Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart | • Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag |
| • Mineralwasser, Jus, Kaffee | • 3 Gang Mittagssmenu |
| • Früchteschale im Seminarraum | • 4 Gang Abendessen |

Preis pro Person nur Mittagssmenu
CHF 145.00

Preis pro Person mit Mittag & Abendessen
CHF 195.00

Teamerlebnisse & Firmenevents

In Zusammenarbeit mit Impuls Events bieten wir verschiedene Erlebnisse für Arbeitsteams oder ganze Firmen an. Folgend finden Sie eine Auswahl der Angebote. Für weitere Möglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne. Die Angebote können modular kombiniert und mit einem Essen im Restaurant und/oder einem vorgängigen Seminar kombiniert werden.



Flossbau
Mind. 15 Personen
Dauer ca. 2.5 h

Gemeinsam anpacken. Seetaugliche Flosse sind das Ziel. Eine spannende, nachhaltige Herausforderung an Teamwork und Kreativität.



Kajaken
Mind. 10 Personen
Dauer ca. 1.5 h

Wenige Tipps und Tricks und schon steuert man ein See Kajak entlang malerischen Buchten. Ein entspanntes und spannendes Gruppenerlebnis.



Piratenüberfall
Mind. 30 Personen
Dauer ca. 4 h

Eine ruhige Schifffahrt – und plötzlich donnerts von Kanonen, Rauch, wildes Geschrei. Piratenüberfall. Wie das enden wird erklären wir ihnen gerne.



Tricky Task
Mind. 20 Personen
Dauer ca. 2 h

Knifflige Aufgaben fordern & fördern das Team. Spielerische Herausforderungen meistern motiviert Mitglieder und generiert einen nachhaltigen Teamerfolg.

Starte mit der Planung

Fülle diese Checkliste so vollständig wie möglich aus damit wir dir ein Massgeschneidertes Erlebnis vorbereiten können.

Typ Anlass		Kontaktperson	
Wochentag		Adresse	
Datum		PLZ/Ort	
Anz. Personen		Telefon	
Ankunftszeit		E-Mail	
Startzeit		Rechnung an	
Endzeit			

Räumlichkeit		Menüpreis	
--------------	--	-----------	--

Getränke		Apéro	
Weisswein		Zeit/Ort	
Rotwein		Getränke	
Mineral		Speisen	

Menü	Tischgestaltung
	<input type="checkbox"/> Lange Tafel <input type="checkbox"/> Individuelle Tische <input type="checkbox"/> Theater <input type="checkbox"/> Runde Tische <input type="checkbox"/> Weisse Tischkultur <input type="checkbox"/> Kerzen <input type="checkbox"/> Blumen <input type="checkbox"/> Menu Karten <input type="checkbox"/> Anreise per Schiff

Zur Bestätigung geben Sie bitte Ihre Kreditkartendetails an

Karte Art		Karteninhaber	
Kartennummer		Sicherheitsnr.	

Spielregeln und einige Informationen

Teilnehmerzahl

Die genaue Teilnehmerzahl erbitten wir bis 7 Tage im Voraus bekannt zu geben. Für nicht erfolgte Abmeldungen werden 100% des Menüpreises in Rechnung gestellt.

Bootshafen Baumgarten

Partyboote legen direkt im Hafen Baumgarten an.
Wir verfügen über eigene Bootsstege aller Grössen.

Dekoration

Die Standarddekoration wie; Namenskarten, Gastgeschenke und Kerzen werden durch uns kostenlos verteilt. Alle zusätzlichen Dekorationsarbeiten werden mit einem Stundensatz von CHF 65.00 verrechnet.

Unsere 5 armigen Kerzenständer können Sie für den Preis von CHF 15.00 pro Stück inklusive weissen Kerzen mieten.

Menü

Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen gültig. Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste (Fisch, Fleisch oder Vegi beim Hauptgang ist möglich, nach vorzeitiger Absprache mit unserer Küche).

Menükarten

Gerne gestalten wir Ihre Menükarte mit Ihrem Foto für CHF 1.80 pro Karte.

Weisse Tischkultur

Wünschen Sie es festlich, JA???

Stofftisch Tuch, Stoffserviette, Brotsteller mit Messer, Partybrötli und Butter, so verrechnen wir CHF 7.50 pro Person.

Musik

Ramba Zamba nach Absprache möglich. Die Musik muss ab 01.00 Uhr auf ein erträgliches Mass reduziert werden.

Kinder

Kinder bis 10 Jahre dürfen von der Kinderkarte vor Ort wählen. Malsachen sowie einige Spiele stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Verlängerung

Bis max. 04.00 Uhr ist erlaubt. Ab 01.00 Uhr inkl. Mitternachtssnack
(Chilli con Carne, Gulaschsuppe oder Currywurst)

- ab 00.00 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 pro angefangene Stunde
 - ab 01.00 Uhr verrechnen wir CHF 400.00 pro angefangene Stunde
 - ab 03.00 Uhr verrechnen wir CHF 500.00 pro angefangene Stunde
- Für Bewilligung Gemeinde und Kanton , Personal, Nachtzuschläge, etc.

Für Hochzeiten

Gerne können Sie Ihren speziellen Moment bei uns am «Seeplätzli» erleben. Für die Vorbereitung sowie den Abbau inkl. Festbänken und Sonnenschutz verrechnen wir CHF 650.00. Bei schlechter Witterung können Sie Ihre Trauung auf der Restaurant Terrasse zu einer Bereitstellungspauschale von CHF 450.00 durchführen.

Stulhussen

Gerne stellen wir Ihnen unsere Hussen zu Verfügung. Der Preis pro Stück beträgt CHF 10.00 inkl. Montage und Waschen. Hussen für die Bänke bei einer Trauung müssen selbst organisiert werden. Das Anbringen und evtl. das Aufbügeln der Hussen bieten wir Ihnen für eine Pauschale von CHF 150.00 an.

Organisation

Um Ihren Anlass so zu gestalten, wie Sie es sich vorstellen, offerieren wir Ihnen zwei Treffen vor Ort. Das Erste zum Kennenlernen und das zweite mit dem Probeessen und den finalen Details. Jede weitere Organisationszeit stellen wir Ihnen mit CHF 65.00 pro Stunde in Rechnung.

Hochzeitszimmer

Sprechen Sie mal mit uns.

Hochzeitstorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte selbst mitbringen und Ihren Gästen präsentieren? Kein Problem. Wir verrechnen CHF 5.50 pro Person für Service, Besteck, Geschirr, Reinigung etc.

Probeessen

Ein Probeessen geht voll zu Lasten des Bestellers inkl. Getränke.

Feuerwerk

Feuerwerke sind Bewilligungspflichtig im Kanton Nidwalden und müssen bis 22.00 Uhr beendet sein. Auf unserem Terrain und Bootshafen sind viele Boote vertraut, daher sind nur Betriebsangehörige der MB Betriebs-AG befugt, diese Feuerwerke zu zünden. Offenes Feuer, Vulkane, Tisch-Feuerwerke etc. nur nach Absprache mit der MB-Betriebs-AG.

Technik

Wir stellen Ihnen gerne eine Leinwand zur Verfügung. Weitere Technik nach Absprache.

Parkplätze

Wir haben genügend Parkplätze rund ums Haus. Es werden keine Reservationen vorgenommen. Pro Tag kostet ein Parkplatz CHF 15.00.

Zapfengeld

Wein CHF 48.00 pro 75cl Flasche. Spirituosen CHF 65.00 pro 70-100cl Flasche. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld.

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% Mehrwertsteuer.

Rechnungsstellung

Sie erhalten von uns eine Rechnung, welche innert 10 Tagen zu begleichen ist. Bei Grossanlässen behalten wir uns eine Akontozahlung vor, von mindestens 1/3 des voraussichtlichen Gesamtbetrages.

Infrastruktur

Wir vermieten auch Partyzelte 5x5 Meter mit Giebeldach und Beleuchtung. Leinwand, Mikrofon usw., Mietpreis nach Aufwand und Absprache.

Reinigung

Bitte beachten Sie, dass bei jeweiligen Flecken, Brandlöcher oder anderen Schaden eine Rechnung gestellt wird.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGB gelten ergänzend zu den Spielregeln. Sie finden diese auf www.seehotelbaumgarten.ch/agb



Seehotel Baumgarten
MB Betriebs-AG
Familie Hoffmann
Baumgarten 4
6365 Kehrsiten Dorf

info@seehotelbaumgarten.ch
www.seehotelbaumgarten.ch
+41 41 610 77 88

Stand Januar 2026