



# 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

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

# Menüs vom Land und Wasser

## 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

## Klassik

CHF 58 pro Person

Frischer Gartensalat  
hausgemachtes French Dressing

Schweins Cordon Bleu  
Pommes Frites

Coupe Danmark

## Riviera

CHF 58 pro Person

Caesar Salat  
Speck, Croutons und Parmesan

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

Hausgemachtes Tiramisu

## Lago

CHF 59 pro Person

Tomaten Peperoni Suppe  
Ricotta Gnocchi und Kräuteröl

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

Coupe Danmark

## Heimat

CHF 69 pro Person

Zander Knusperli  
Salatbouquet und Tartarsauce

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes  
Äpfel, Nüsse und Spätzli

Karamellköpfli

## Sommer

CHF 69 pro Person

Honigmelone mit Rohschinken  
dazu Grissini

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Glasur  
Salzkartoffeln und Fenchel

Coupe Heidelbeer

## Südalpen

CHF 72 pro Person

Tomaten Mozzarella  
Balsamicoperlen und Grissini

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

Hausgemachtes Zitronen Tiramisu

## Fusion

CHF 74 pro Person

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

## 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  
geträufeltes 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 marinerter 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

## Bellevue

CHF 89 pro Person

Fritto misto  
mit hausgemachter Tartarsauce  
  
Rinds Stroganoff  
Trockenreis und Crème fraîche  
  
Limetten-Mascarpone-Roulade

## 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

## Gipfelsturm

CHF 99 pro Person

Thunfisch Tataki im Sesammantel  
Mango Salsa und Yuzu Mayonnaise  
  
Kalbsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce, Kartoffel Mousseline,  
Sellerie Millefeuille und glasierte Babykarotten  
  
Hausgemachtes Zitronen Tiramisu

## 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, gifornigs, fruchtigs, cremigs, ...	CHF	25.00
Inklusive Käseauswahl plus	CHF	7.50

**Dessert**

Schoggiousse	CHF	11.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	12.50
Karamelköpfli	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

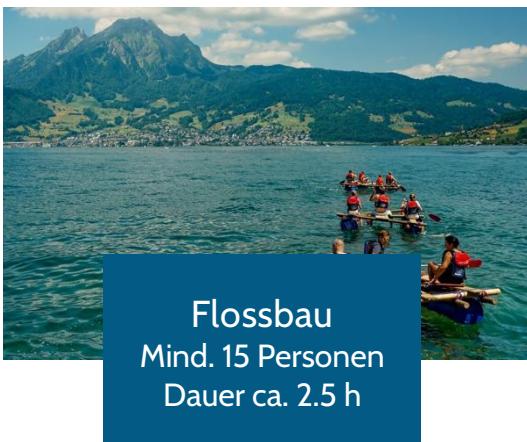
- Bereitstellung des Seminarraums
- Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart
- Mineralwasser, Jus, Kaffee
- Früchteschale im Seminarraum
- Kaffeepause mit Gipfeli am Morgen
- Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag
- 3 Gang Mittagsmenu
- 4 Gang Abendessen

Preis pro Person nur Mittagsmenu  
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.



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

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



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



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

# *Starte mit der Planung*

Füllen Sie diese Checkliste so vollständig wie möglich aus damit wir Ihnen 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???

Stofftischtuch, Stoffserviette, Brotteller 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, Nachzuschläge, etc.

## **Für Hochzeiten**

Gerne können Sie Ihren speziellen Moment bei uns am «Seelätzli» 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.

## **Stuhlhussen**

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](http://www.seehotelbaumgarten.ch/agb)



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

[info@seehotelbaumgarten.ch](mailto:info@seehotelbaumgarten.ch)  
[www.seehotelbaumgarten.ch](http://www.seehotelbaumgarten.ch)  
+41 41 610 77 88

Stand Januar 2026