

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat		13.00
Eichblatt- und Kopfsalat mit Radieschen, Erdbeeren, Rhabarber und Sonnenblumenkernen	Vegan	14.00
Spargel Crème Brûlée mit Kräutersalat und Stanser Molkenschweinrohschinken	Guets vo hie	18.00
Pochiertes Ei auf Spinat- Kressesalat mit Pinienkernen und Senfdressing		16.00
Innerschweizer Kalbfleisch-Carpaccio mit Zitrone, lauwarmer Rosmarin Focaccia und Pilzsalat	Guets vo hie	26.00
Asiatisch mariniertes Salat von grünen Spargeln und Quinoa, Granatapfel, Limette, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen	Vegan	17.00
mit hausgebeizter Ennetmooser Lachsforelle		26.00

Suppen

„Stanser Fladä“ Cremesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie	15.00
	<i>Spezialität des Hauses</i>	
Weisse Spargelcremesuppe mit Nusspesto		15.00
Rüebli-Ingwer Essenz mit Zitronengras und Ricotta Raviolini		15.00

Hauptgerichte

Lostallo Lachsfilet gebraten auf grünen Spargeln, Kartoffelsauce mit Kerbel und geschmorte Cherrytomaten	Guets vo Misox	44.00
	kleine Portion	39.00
Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark, Rotweinsauce, neue Kartoffeln und Gemüse	Guets vo hie	56.00
	kleine Portion	49.00
Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb, Rahmsauce mit Kräuterseitlingen, Rösti und Spargelflan	Guets vo hie	44.00
	kleine Portion	39.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco, Safranrisotto und Ofengemüse	Guets vo hie	38.00
Hacktätschli vom Stanser Gitzi an Senfsauce mit Kerbel Safranrisotto und gebratene grüne Spargeln	Guets vo hie	39.00
	kleine Portion	34.00

Vegetarische Gerichte

Bärlauch-Gnocchi mit Jungspinat, Piemonteser Haselnüssen und Belper Knolle		32.00
	kleine Portion	27.00
Grüner Spargel mit Panko paniert, Zitronendipp und neue Kartoffeln	Vegan	34.00
	kleine Portion	29.00

Themengerichte Couscous mit...

... gebratener Schweizer Pouletbrust mit getrockneten Aprikosen und Salzzitronen gefüllt, pikante Tomatensauce		35.00
... rosa gebratenem Lamm Huft Spiess (Irland) mit Datteln im Kräuter- Pfeffermantel, Joghurt Pfefferminzsauce	kleine Portion	34.00 29.00
... geschmortem Rindsragout mit Raz el-Hanout, Rosinen und Mandeln		36.00
	kleine Portion	31.00
... gebratenem Gotthard Zanderfilet mit Zitronen Kokossauce		48.00
	kleine Portion	43.00
... geschmorter Aubergine mit Ziegenfrischkäse, Kräutern und Chili	Vegetarisch	29.00

Zu allen Themengerichten servieren wir:

Geschmortes Ofengemüse und
Hausgemachtes Harissa

Unsere Fleisch- und Fischlieferanten sind:

Metzgerei Stutzer & Flüeler Stans, Holzen Fleisch Ennetbürgen, Geissäheimet Meierskählen,
Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen, Fischerei Frank Ennetbürgen, Fischzucht Ennetmoos, Bianchi in Zufikon
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz ausser es ist klar deklariert.
Unser Brot ist vom Christen Beck aus Schweizer Mehl
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unsere Service Mitarbeiter.