

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat		13.00
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignons an Balsamicodressing		16.00
Radicchio Trevisano mit Orangen, roten Zwiebeln Borlotti und gedörrte Aprikosen	Vegan	14.00
Randen Tarte mit Stanser Geissfrischkäse, Randen Tatar Avocado und Feigen Chutney		19.00
Carpaccio vom Nidwaldner Kalbfleisch mit Belper Knolle Kräuterseitlinge und Zitrone	Guets vo hie	26.00
Geräucherter Waser Lachs (Schottland) mit Whisky mariniert Kürbis, Linsen und Hummus		26.00

Suppen

„Stanser Fladä“ Crèmesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie <i>Spezialität des Hauses</i>	15.00
Weisswein Crèmesuppe mit Birnen		14.00
Klare Ochschwanzsuppe mit Schwarzwurzeln		15.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark Rotweinsauce, Rösti und Gemüse	Guets vo hie kleine Portion	56.00 49.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco Polenta Valle Maggia und Wurzelgemüse	Guets vo hie	38.00
Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb Rahmsauce mit Kräuterseitlingen und Rösti	Guets vo hie kleine Portion	44.00 39.00
Gebratenes Alpen Zanderfilet mit Lauchsauce Zitronenrisotto und Schwarzwurzeln	kleine Portion	48.00 43.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffel Wedges mit Jalapeños, Ofengemüse und Sauerrahmdipp 30.00
kleine Portion 25.00

Brotknödel mit Blattspinat, Schalotten und Äpfeln 34.00
kleine Portion 29.00

Themengerichte mit Holzkohle im „Green Egg“ grilliert

Stanser **Molkenschweinkotelett** mit Rotweinsauce **Guets vo hie** 42.00

Innerschweizer **Kalbshohrückensteak** mit Zitronen-Chilibutter **Guets vo hie** 52.00

Ennetmooser **Lachsforellenfilet** mit Chimichurri **Guets vo hie** 38.00

Zu jedem Gericht servieren wir:

Hausgemachte Kartoffel Wedges mit Jalapeños und Bleiki Alpkäse- Sauce
Geschmorte Randen und Karotten mit Rosmarin

Auf Vorbestellung mindestens 1 Tag

Ab 2 Personen ca. 1000g

Tomahawk-Steak aus Irland Zubereitungszeit 30 min 160.00

Dazu servieren wir drei hausgemachte Saucen:
Chimichurri, Rotweinsauce, Zitronen-Chilibutter

Unsere Fleisch- und Fischlieferanten sind:

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

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unsere Service Mitarbeiter.