

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat		13.00
Nüsslisalat mit Ei und Alp Sbrinz an Balsamico Dressing		16.00
Rotkabissalat mit Äpfeln und Chili mariniert mit Kürbiskernöl		14.00
Randen Tarte mit Stanser Geissfrischkäse, Randen Tatar, Avocado und Feigen Chutney		19.00
Carpaccio vom Rinds-Tafelspitz mit eingelegten Zwiebeln, Stanser Baumnussöl und Belper Knolle	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	15.00
	<i>Spezialität des Hauses</i>	
Krustentier- Maiscrème Suppe mit Crevette		16.00
Pilzessenz mit Zitronengras und Ingwer		14.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Rotweinsauce, gebratene Pilze, Kartoffelgratin und Ofengemüse	Guets vo hie	56.00
	kleine Portion	49.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco Gremolata, Safranrisotto und Ofengemüse	Guets vo hie	38.00
Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb, Rahmsauce mit Baumnüssen und Äpfeln, Marroni Tagliatelle	Guets vo hie	44.00
	kleine Portion	39.00
Stanser Molkenschweinkotelette mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	Guets vo hie	42.00

Vegetarische Gerichte

Marroni Tagliatelle mit Rosenkohl, Preiselbeeren und	Guets vo hie	28.00
Stanser Pfeffer Rugeli (Ziegenkäse)	kleine Portion	23.00

Gemüse-Tofu Ragout mit Venere Reis und Zwiebelsauce	Vegan	28.00
	kleine Portion	23.00

Themengerichte Fisch

Surf & Turf		
Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon und Hummer (USA) mit Rotweinsauce		58.00
Seezungenfilet (Holland) gebraten Müllerin-Art		44.00
	Kleine Portion	39.00
Alpen Zanderfilet (Susten) mit fermentiertem Knoblauch		46.00
	Kleine Portion	41.00
Lostallo Lachsfilet (Misox) im Ofen gegart mit Teriyakisauce		44.00

Zu jedem Gericht servieren wir:

Gebratene Rosmarinkartoffeln, Karottenpüree
und geschmorter Krautstiel

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.