

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat		13.00
Salat von Tomaten, Melonen, Rucola, Feta und Pfefferminz		16.00
Carpaccio vom Rinds-Tafelspitz mit Meerrettich, rote Zwiebeln und gebratene Pilze	Guets vo hie	25.00
Tomaten Tarte mit Burratini und Kräutersalat		22.00
Geräucherter Waser Lachs (Schottland) mit Stanser Geissfrischkäse, Dill- Senfsauce und Fenchelsalat		26.00
Gurkensalat mit Petersilie, Chili, Johannisbeeren und Oliven	Vegan	14.00

Suppen

„Stanser Fladä“ Cremesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie <i>Spezialität des Hauses</i>	15.00
Essenz von gerösteten Pilzen mit Maltagliati		15.00
Gazpacho (spanische Gemüsekaltschale)		15.00

Hauptgerichte

Gebratenes Gotthard Zanderfilet, Schmelzkartoffeln, Erbsenpüree mit Mandeln	Guets vo Uri kleine Portion	48.00 43.00
Ennetmooser Saiblingrolle mit Nori im Panko paniert, gebratene Polenta und Erbsensprossen	Guets vo hie	44.00
Stanser Molkenschweinkotelett mit Rosmarinbutter, Risotto mit Äpfeln und Trevisiano, Honig- Senf-Karotten	Guets vo hie	42.00
Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark, Rotweinsauce, neue Kartoffeln und Gemüse	Guets vo hie kleine Portion	56.00 49.00
Gschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb, Rahmsauce mit Eierschwämmli und Rösti	Guets vo hie kleine Portion	44.00 39.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco, Polenta Valle Maggia und Peperonata	Guets vo hie	38.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Pappardelle mit Tomaten, Aubergine und Stanser Geisskäse		32.00
	kleine Portion	27.00
Sommergemüse im Tempura mit Kartoffeln und Avocado Dipp	Vegan	34.00
	kleine Portion	29.00

Themengerichte Sommerleichte Tatar

Zu allen Gerichten servieren wir: Toastbrot und getoastetes Ruchbrot

Rindstatar mit Blattsalat und gebratenen Champignons		36.00
	Vorspeise	28.00
Ennetmooser Lachsforellentatar geräuchert vom Waser Beckenried mit Äpfeln, Radieschen, rote Zwiebeln und Meerrettich	Guets vo hie	37.00
	Vorspeise	29.00
Tatar von hausgebeizten Seesaibling mit Avocado, Sesam, Ingwer und Gurkencarpaccio	Guets vo hie	36.00
	Vorspeise	28.00
Gemüse-Auberginen-Tatar gewürzt mit Chili und Limetten, Tomatensalat	Vegan	32.00
	Vorspeise	24.00

Nach Lust und Laune dazu eine Portion Pommes Frites 7.50

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.