

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat		13.00
Kopfsalat mit Rhabarber und Erdbeeren mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft		16.00
Salat von weissen und grünen Spargeln, abgeflämmter Stanser Geissfrischkäse mit Radieschen Vinaigrette		22.00
Kartoffel Tarte mit „Stanser Fladä“ und ein pochiertes Ei mit Kürbiskern Pesto	Guets vo hie	21.00
Tatar vom Innerschweizer Kalbfleisch mit Belper Knolle und Bärlauch- Buttermilch, gebratene Kräuterseitlinge	Guets vo hie	26.00
Geräucherter Waser Lachs (Schottland) mit Kräutern mariniert Hüttenkäse mit Brennesseln und Erbsensauce		26.00

Suppen

„Stanser Fladä“ Crèmesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie	15.00
	<i>Spezialität des Hauses</i>	
Weisse Spargelsuppe mit Frischkäse und gebackenem Eigelb		16.00
Klare Zwiebelsuppe mit Ochsenchwanzravioli		15.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon, Mark mit Kräuterkruste	Guets vo hie	56.00
Rotweinsauce, gebratene Jung Kartoffeln und Frühlingsgemüse	kleine Portion	49.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco	Guets vo hie	38.00
gebratene Polenta Valle Maggia und Ofengemüse		
Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb	Guets vo hie	44.00
Rahmsauce mit Kräuterseitlingen und Rösti	kleine Portion	39.00
Gebratenes Alpen Zanderfilet mit Zitrone		46.00
Fregola Sarda, grüne und weisse Spargeln	kleine Portion	41.00
Sautierter Seeteufel (Wildfang Frankreich) mit Weissweinisotto		52.00
und mariniertes Trevisano	kleine Portion	47.00

Vegetarische Gerichte

Weisse Spargeln mit Konfierter Kartoffel	Vegan	34.00
Mandel- Schalotten Sabayon	kleine Portion	30.00
Knusprige Gemüserolle mit gebratener Polenta Valle Maggia		28.00
Teriyakisauce	kleine Portion	24.00

Themengerichte „Hacktätschli“

Hacktätschli vom Innerschweizer Rind mit karamellisierten Zwiebeln		32.00
	Kleine Portion	28.00
Hacktätschli vom Innerschweizer Kalb mit Zitrone und Rosmarin		36.00
	Kleine Portion	32.00
Hacktätschli vom Säuli mit gebratenem Apfel		30.00
	Kleine Portion	26.00
<i>Vegetarisch</i>		
Quinoa- Gemüsetätschli		29.00
	Kleine Portion	25.00

Jedes Gericht wird serviert mit:

Haselnuss Crumble, Kartoffelpüree, Kohlrabi Gratin und grünem Spargel

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
Kaninchen aus Ungarn, das weitere 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.