

Vorspeisen

Gemischter Salat		14.00
Nüsslisalat mit pochiertem Ei und Joghurt-Senfdressing		16.00
Kabissalat mit grünen Linsen, Äpfeln und Stanser Geisskäse-Rugeli		15.00
Komposition von Wildterriner, Engadiner Hirschsalsiz vom Hatecke, Marbacher Burrata und eingelegten Eierschwämmli		26.00
Rinds-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Alp Sbrinz, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft		26.00
Geräucherter Waser Lachs (Schottland) mit Wacholder, Randen-Merrettichsauce, Avocadomousse und Orangen		26.00
Hausgemachte Kürbisravioli mit Salbeibutter, dazu im Kaffee und Pfeffer gebeizter Kabeljau		25.00

Suppen

Spezialität des Hauses

«Stanser Fladä» Crèmesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie	15.00
Marronicrèmesuppe mit Chili und Bitterschokolade		16.00
Kürbissuppe mit Frischkäse und Kürbiscracker		14.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Balsamicosauce, Kartoffelgnocchi mit gebratenem Kürbis und Marroni	Guets vo hie	56.00
	kleine Portion	49.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco «Gremolata», Safranrisotto und gebratenes Wurzelgemüse	Guets vo hie	39.00
Innerschweizer Kalbssteak mit Kräuterkruste und Rotweinsauce, Pilzragout und Spätzli	Guets vo hie	54.00
	kleine Portion	47.00
Pochiertes Alpengänger-Filet auf Rahmwirsing, Kartoffelgnocchi	Guets vo hie	48.00
	kleine Portion	43.00
Sautiertes Wolfsbarschfilet (Griechenland) mit Birne und Dill, Schmelzkartoffeln		48.00
	kleine Portion	43.00

Vegetarische Gerichte

«WILD OHNE WILD» – Komposition von herbstlichen Wildbeilagen		30.00
Ragout von Kürbis, Käferbohnen, Linsen, Kartoffeln, Wirsing und Pilzen, Vegan		30.00
mit Paprikasauce und veganen Spätzli	kleine Portion	25.00

Themengerichte im Herbst

Rosa gebratene Rehrücken-Medaillons mit Steinpilzen,		58.00
Wildrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Marroni,	kleine Portion	48.00
Rotweinbirne und Preiselbeeren		
Geschnetzeltes vom Reh mit Wacholder-Eierschwämmli-Rahmsauce,		42.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	37.00
Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli,		40.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	35.00
Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfeln, Spätzli,		36.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	31.00

***Unsere Spätzli sind hausgemacht und werden mit Schweizer Getreide
von der Kornmühle Sachseln hergestellt***

Unsere Fleisch-, Fisch- und Gemüselieferanten sind:

Metzgerei Stutzer Stans, Geissäheimet Meierskählen, Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen
Waser Beckenried, Bianchi Zufikon
Reh und Hirsch aus Österreich / Rind, Kalb, Schwein und Poulet stammen aus der Schweiz
Unser Brot ist vom Christen Beck, hergestellt in der Schweiz
Gemüse: Hof Murmatt Ennetmoos, Sagensitz Büren, Mundo Rothenburg
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unsere Service Mitarbeiter