

Vorspeisen

Gemischter Salat		14.00
Kopf- und Löwenzahnsalat mit Radieschen und Sprossen, an Kresse-Vinaigrette		14.00
Salat von grünen Spargeln mit Erdbeeren, Stanser Geisskäserugeli, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft		18.00
Geräucherte Entenbrust auf Gran Alpin Gerste mit Kräuterpesto und Hummus		25.00
Waser Thai Lachs (Schottland) im Reisteigblatt auf Glasnudel-Gemüsesalat, Honig-Sojasauce und Erdnussbutter		26.00
Variation von Blätterteig, Pastrami, Kräuterfrischkäse und Spargeln, mit Eiertatar und Frühlingssalat		24.00
Hausgemachte Ricotta-Brennesselravioli mit Sashimi vom Wolfsbarsch und Miso		25.00

Suppen

Spezialität des Hauses

„Stanser Fladä“ Crèmesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie	15.00
Weisse Spargelsuppe mit Kefen und Hummer Würfel		17.00
Geflügel-Dashi (klarer Sud) mit Wachtelei, Fisch und Schweinebauch		16.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Rotweinsauce, Serviettenknödel, sautierter Mangold mit Pecannüssen	Guets vo hie	56.00
	kleine Portion	49.00
Tajine vom Stanser Lammgigot mit Couscous	Guets vo hie	42.00
Alpstein Ribelmais-Perlhuhnbrust mit Jersey Blue, Orangensauce, schwarze Polenta Valle Maggia, Trevisano		44.00
Alpen Zander «Trio» - Krokette, gebraten und pochiert		48.00
Ennetmooser Straussen-Pasta mit Hüttenkäse, Kefen, Bohnen, Bärlauch, Äpfeln und Zitrone		
«Krevetten Cocktail» - Gebratene Black Tiger Krevetten mit Mini-Lattich und knusprigen Kartoffeln, Cocktailsauce		46.00
	kleine Portion	41.00

Vegetarische Gerichte

Gran Alpin Gersotto mit grünen und weissen Spargeln	Vegan	31.00
	kleine Portion	26.00
Kartoffelgnocchi mit Brennesselsauce und Stanser Ziegenricotta		33.00
	kleine Portion	28.00

Themengerichte

Innerschweizer Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Paprikasauce und Champignons	Guets vo hie	46.00
	kleine Portion	41.00
Geschnetzeltes vom Innerschweizer Kalb, Rahmsauce mit Baumnüssen und Äpfeln	Guets vo hie	44.00
	kleine Portion	39.00
Geschnetzeltes vom Säuli, Rahmsauce mit Speck und Zwiebeln	Guets vo hie	37.00
	kleine Portion	32.00
<i>Vegetarisch</i>		
Pilzragout mit frischen Kräutern		32.00
	kleine Portion	27.00

Jedes Gericht wird serviert mit:

Knuspriger Butterrösti, grünen und weissen Spargeln

Unsere Fleisch- und Fischlieferanten sind:

Metzgerei Stutzer & Flüeler Stans, Geissäheimet Meierskählen,
Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen, Fischerei Frank Ennetbürgen, Fischzucht Ennetmoos, Waser Beckenried, Bianchi Zufikon
Hummer aus Kanada, Entenbrust aus Frankreich
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.