

## Vorspeisen

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| Kleiner gemischter Salat   |              | 14.00 |
| Quinoa-Salat mit geröstetem Sommergemüse   |              | 16.00 |
| Farbiger Tomatensalat mit Brombeeren, Marbacher Burrata und Basilikumpesto   | Guets vo hie | 19.00 |
| Geräucherter Kräuterlachs (Schottland) vom Waser Beckenried mit Fenchel und Erbsen-Meerrettich-Püree               |              | 26.00 |
| Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsschulterfilet, eingelegte Eierschwämmli, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft |              | 25.00 |
| Sautierte Jakobsmuscheln (Japan) mit Ennetmooser Straussen-Pasta und Bohnenragout                                  |              | 26.00 |

## Suppen

### *Spezialität des Hauses*

|  |              |       |
|--|--------------|-------|
| „Stanser Fladä“ Cremesuppe mit Steinpilzen und Lauch               | Guets vo hie | 15.00 |
| Weisse Gazpacho (kalt), Peperoni-Praline und Frischkäse            |              | 16.00 |
| Klare Karotten-Roibusch-Essenz mit hausgemachten Ricotta-Raviolini |              | 16.00 |

## Hauptgerichte

|  |                |       |
|--|----------------|-------|
| Pochiertes Seeteufel Medaillon (Island) mit Rucolapesto, Venerereis mit Tomaten und Aprikosen          |                | 48.00 |
|  | kleine Portion | 43.00 |
| Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronensauce, Safran-Kartoffelpüree und Zucchetti                       |                | 39.00 |
|  | kleine Portion | 34.00 |
| Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Rotweinsauce, Blattspinat mit Pinienkernen, Rosmarinkartoffeln | Guets vo hie   | 56.00 |
|  | kleine Portion | 49.00 |
| Tagliata vom Innerschweizer Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Kräuterspätzli und Bohnenragout           | Guets vo hie   | 54.00 |
|  | kleine Portion | 47.00 |
| Duett vom Lamm   |                |       |
| Lammkarree mit Pfefferminz-Chimichurri und geschmortes Gigot (Irland)                                  |                | 46.00 |
| Tomatenrisotto mit Oliven und geröstetem Blumenkohl  |                |       |
| In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco, schwarze Polenta Valle Maggia und gebratenes Gemüse    | Guets vo hie   | 39.00 |

## Vegetarische Gerichte

|   |                |       |
|---|----------------|-------|
| Fregola Sarda mit geschmorten Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella       |                | 34.00 |
|   | kleine Portion | 29.00 |
| Sommergemüse im Tempurateig «Sweet & Sour»,<br>Basmatireis und Mandel-Aioli | Vegan          | 34.00 |
|   | kleine Portion | 29.00 |

### Themengerichte „Sommerleichtes Tatar“

*Zu allen Gerichten servieren wir: Toastbrot und getoastetes Ruchbrot*

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| Rindstatar mit Blattsalat und marinierten Eierschwämmli                            |           | 36.00 |
|  | Vorspeise | 28.00 |
| Kalbfleischtatar mit Zitrone und Kräutern mariniert, Belper Knolle                 |           | 37.00 |
|  | Vorspeise | 29.00 |
| Hausgebeiztes Lachsforellentatar (Norwegen)<br>mit Avocado und Joghurt-Gurkensauce |           | 37.00 |
|  | Vorspeise | 29.00 |
| Gemüse-Auberginen-Tatar,<br>gewürzt mit Chili und Limetten, Tomatensalat           | Vegan     | 33.00 |
|  | Vorspeise | 25.00 |

*Nach Lust und Laune dazu eine Portion Pommes Frites 7.50*

#### Unsere Fleisch-, Fisch- und Gemüselieferanten sind:

Metzgerei Stutzer Stans, Geissäheimet Meierskählen, Metzgerei Gabriel Wolfenschiessen  
Fischerei Frank Ennetbürgen, 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.  
Gemüse: Hof Murmatt Ennetmoos, Sagensitz Büren, Mundo Rothenburg  
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unsere Service Mitarbeiter.