

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	13.00
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Champignons an Balsamicodressing	16.00
Rotkabissalat mit Äpfeln, Feigen und Chili mariniert mit Dallenwiler Bieressig	14.00
Birnen Tarte mit Kräuterseitlingen und Gorgonzola, Blattsalat Engadiner Hirsch Salsiz vom Hatecke und karamellisierte Nüsse	23.00
Komposition von Hirschterrine, Engadiner Hirschtrockenfleisch und Stanser Ziegenfrischkäse mit herbstlichem Salatbouquet an Trüffelvinaigrette	26.00
Waser Lachs (Schottland) thailändisch mariniert mit asiatischem Gemüsesalat an Misodressing	26.00

Suppen

„Stanser Fladä“ Crèmesuppe mit Steinpilzen und Lauch	Guets vo hie <i>Spezialität des Hauses</i>	15.00
Marronicrèmesuppe mit Chili und Bitterschokolade		15.00
Kürbissuppe mit Amaretti Crumble		14.00

Hauptgerichte

Innerschweizer Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste und Mark	Guets vo hie	56.00
Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	kleine Portion	49.00
In Rotwein geschmortes Innerschweizer Ossobuco	Guets vo hie	38.00
Polenta Valle Maggia und Kürbis		
Gebratenes Alpen Zanderfilet mit Schmelzkartoffel		48.00
geräucherter Paprikasauce und Wirsing	kleine Portion	43.00

Vegetarische Gerichte

«WILD OHNE WILD» Komposition von herbstlichen Wildbeilagen		30.00
Kernser Tagliatelle mit Eierschwämmli und Pinienkernen- Crunch		34.00
	kleine Portion	29.00

Themengerichte im Herbst

Rosa gebratene Rehrücken-Medaillons (Österreich) mit Steinpilzen		58.00
Wildrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse, Marroni	kleine Portion	48.00
Rotweinbirne und Preiselbeeren		
Geschnetzeltes vom Reh (Österreich) mit Wacholder- Eierschwämmli Rahmsauce		42.00
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	37.00
<i>Aus Urner Jagd</i>		
Hirsch-Saltimbocca mit Balsamicosauce, Spätzli	Guets vo hie	40.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	35.00
<i>Aus Urner Jagd</i>		
Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Brotwürfel, Spätzli	Guets vo hie	36.00
Rotkraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	kleine Portion	31.00
Wild- Hacktätschli mit Apfel- Rosmarinsauce, Spätzli und geschmortem Kürbis		34.00
	kleine Portion	29.00
Ragout von Kürbis, Käferbohnen, Linsen, Kartoffeln, Wirsing und Pilzen	Vegan	30.00
mit Paprikasauce und veganen Spätzli	kleine Portion	25.00

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, hergestellt in der Schweiz.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Für Auskunft über Allergene fragen Sie unsere Service Mitarbeiter.