

WILLKOMMEN in der LINDE

Liebe Gäste,

bei uns stehen Genuss, Qualität und herzliche Gastfreundschaft an erster Stelle. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreieren wir für Sie saisonale, regionale und abwechslungsreiche Gerichte, die mit frischen Zutaten und raffinierten Aromen überzeugen.

Möchten Sie Ihre Speiseauswahl mit einem edlen Tropfen aus unserem Weinkeller abrunden? Darf es ein Glas aus unserem Offenausschank sein, ein Flaschenwein aus unserem reichhaltigen Kellerangebot oder gar eine Rarität aus unserer Schatzkarte der Weine? Fabian und sein Team beraten Sie gerne.

Ob klassische Spezialitäten oder kreative Neukreationen – lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie eine kulinarische Auszeit in gemütlicher Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Das gesamte Linde-Team und Fabian freuen sich darauf, Sie bewirten zu dürfen.

**Unsere Küche ist offen
von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr
und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr**

Die Gerichte von der «Kleinen Karte» servieren wir gerne
von 10.00 Uhr bis 23.30 Uhr.

ZUM APERITIF

MIXGETRÄNKE

Lindenspritz	Lassen Sie sich überraschen!	13.00
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Mineral	13.00
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Mineral	13.00
Negroni	Campari, Vermut, Gin	15.00
Heugroni	Heuschnaps, Campari, Gin	16.00
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00

SCHAUMIGES

Griesel Sekt	Chardonnay, Weissburgunder Blanc de blancs	1dl	10.50
Prosecco	Casa Canevel, Glerat	1dl	8.50

OHNE ALKOHOL

Sanbitter	mit Mineral / Natur	6.50
	mit Orangensaft	8.50
	mit Tonic	10.50
Tonic Spritz	alkoholfreier Schaumwein, Alpinesse Tonic	9.50
Gin Tonic alkoholfrei	Gin Oni Studer, Alpinesse Tonic	12.50

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Hausdressing		14.50
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder medium mit Toast und Butter		26.00
	als Hauptgang	38.00

SUPPEN

Kerbelwurzelcrèmesuppe mit geröstetem Mohn		13.00
	als Hauptgang	17.00

VEGETARISCH

Maiskroketten mit saisonalen Salaten garniert	1/2 Portion	23.00 29.00
Maiskroketten mit fünf verschiedenen Gemüsen	1/2 Portion	28.00 32.00
Ravioli von Emilia aus Ennetbürgen Spinat-Geisskäse-Ravioli im Randenteig auf zwei farbigen Gemüsepürees		33.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf)	1/2 Portion	22.00 26.00

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen	½ Portion	30.00
Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)		34.00

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak Tatar feurig oder medium	38.00
mit Toast und Butter	

Paniertes Schweinsschnitzel	32.50
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	

Kalbs-Cordon bleu	49.00
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	

Kalbspaillard mit Kräuterbutter	44.00
Maiskroketten und kleinem saisonalem Gemüse	

Entrecôte vom irischen Angus-Rind	49.00
mit Café de Paris-Sauce	
Pommes frites und Saisongemüse	

Kalbssteak mit Steinpilzsauce	53.00
auf Emilias Geisskäse-Ravioli	
Saisongemüse	

DESSERT – KARTE

Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm	14.00
---------------------------------------------------	--------------

Hausgemachte gebrannte Crème nach altem Linden-Rezept mit Vanilleglace und Rahm	10.50
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Marronimousse mit Zwetschgenkompott	15.00
--------------------------------------------	--------------

Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit Stanser Röteli	1 Kugel 11.50
-------------------------------------------------------------	----------------------

Geheimer Tipp von Fabian Vanilleglace mit gereiftem Sake	1 Kugel 11.50
--------------------------------------------------------------------	----------------------

**...oder lassen Sie sich auch durch unsere Köstlichkeiten
auf unserer Coupekarte verführen.**

DEKLARATIONEN

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet.

Herkunftsdeklaration Fleisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Irland/Schweiz

Herkunftsdeklaration Fisch und Meeresfrüchte

Alpenzander	Susten / CH
Saiblingsfilet/ Lachsforelle	Ennetmoos
Lachs	Schottland/Norwegen
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht)	Vietnam
(Strenge Kontrolle durch WWF, garantiert ohne Antibiotika)	

Herkunftsdeklaration regionale Produkte

Eier	Oberdorf / CH
Brote und Backwaren (CH)	Kreuzbäckerei/Christen Beck
Pilze	Gotthardpilze
Milchprodukte / Gemüse	Dorfladen
	Dorfplatz 9, Stans