

# 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

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

## GIN TONIC

<b>Frakmont Gin</b>	Gin, Alpinesse Tonic	<b>16.00</b>
<b>Walden Gin</b>	Gin, Alpinesse Tonic	<b>16.00</b>
<b>Titlis Gin</b>	Gin, Alpinesse Tonic	<b>16.00</b>

## SCHAUMIGES

<b>Weingärtli Schaumwein</b>	Sauvignier Gris, Merlot, Weingärtli, Ennetbürgen	1dl	<b>10.50</b>
<b>Prosecco</b>	Casa Canevel, Glerat	1dl	<b>9.50</b>

## OHNE ALKOHOL

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

## VORSPEISEN

### Frühlingsalat mit Spargeln und Rohschinken

hausgemachten Blätterteig feuilletes  
gefüllt mit Rauchlachstartar (Waser)

**28.50**

### Gemischter Salat

**13.00**

### Beefsteak Tatar feurig oder medium

mit Toast und Butter

als Hauptgang

**26.00**

**38.00**

## SUPPEN

### Kohlrabicrèmesuppe

mit Spinat, Espuma und Rinderheu

als Hauptgang

**13.00**

**17.00**

---

## LINDE - HIT

---

## BOWL

### Fischknusperli gebacken

auf Saisonblattsalate mit Cherry Tomaten, Brüsselerspitzen,  
Belperknolle, Sprossen, Rüeblistreifen und Sauce Remoulade

**33.00**

---

## FISCHGERICHTE

### Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen

Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)

½ Portion **30.00**

**34.00**

# VEGETARISCH

<b>Maiskroketten:</b>	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	<b>23.00</b>
			<b>29.00</b>
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	<b>28.00</b>
			<b>32.00</b>
<b>Pasta von Emilia aus Ennetbürgen</b>			<b>33.00</b>
in Olivenöl geschwenkte Bärlauchravioli Safran-Spargelragout mit gebackenem Spargeln			
<b>Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan</b>			½ Portion <b>22.00</b>
und italienischer Petersilie (scharf)			<b>26.00</b>

# FLEISCHGERICHTE

<b>Beefsteak Tatar feurig oder medium</b>		<b>38.00</b>
mit Toast und Butter		
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>		<b>32.50</b>
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Kalbs-Cordon bleu</b>		<b>49.00</b>
Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Kalbspaillard mit Kräuterbutter</b>		<b>44.00</b>
Maiskroketten und kleinem saisonalem Gemüse		
<b>Entrecôte vom irischen Angus-Rind</b>		<b>49.00</b>
mit Café de Paris-Sauce Pommes frites und Saisongemüse		
<b>Kalbssteak sautiert auf Cognac-Morchelsauce</b>		<b>53.00</b>
mit Taglierini und Frühlingsgemüse		

## DESSERT – KARTE

**Waldmeister-Crème-glace** **14.00**  
auf Rhabarberkompott mit Kuchenecke klein **9.50**

**Hausgemachte gebrannte Crème** (nach altem Linden-Rezept) **10.50**  
mit Vanille-glace und Rahm

**Tiramisu nach «Nona Art»** **12.50**  
mit mariniertem Orangen-Rhabarbersalat

**Hausgemachte Apfelsorbet mit Calvados** 1 Kugel **11.50**

**Vanille-glace mit Kaffeelikör** 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
Milchprodukte / Gemüse	Dorfladen
	Dorfplatz 9, Stans