

# **WILLKOMMEN in der LINDE**

Liebe Gäste

Genuss, Qualität und herzliche Gastfreundschaft stehen bei uns 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 der Wein-Schatzkarte? Fabian und sein Team beraten Sie gerne.

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

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Das ganze Linde-Team und Fabian freuen sich, 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 Vesperkarte servieren wir gerne  
von 10.00 Uhr bis 23.30 Uhr.

# ZUM APERITIV

## 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 Blanc de blancs	Chardonnay, Weissburgunder	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

Grüner saisonaler Blattsalat		11.00
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter		25.00
	als Hauptgang	37.00
Glacierte Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans) mit Rhabarberdressing und Frühlingssalat		19.00
Frühlingsblattsalat mit gebackenen Crevetten im Pankomehl an Passionsfruchtdressing und Chillidip		21.00
Spargelsalat mit thailändisch mariniertem Beckenrieder Rauchlachs Kirschtomaten, asiatischen Knusperecken		25.00

## SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Rinderheu		13.00
	als Hauptgang	16.00
Morchelcrèmesuppe mit Cognac gebratene Kaninchenwürfel		13.00
	als Hauptgang	16.00

## VEGETARISCH

<b>Maiskroketten mit saisonalen Salaten garniert</b>	1/2 Portion	<b>23.00</b> <b>29.00</b>
<b>Maiskroketten mit fünf verschiedenen Gemüsen</b>	1/2 Portion	<b>27.00</b> <b>31.00</b>
<b>Spargel-Ravioli von Emilia aus Ennetbürgen</b> an Morchelrahmsauce mit Spargelspitzen und Belperknolle		<b>31.00</b>
<b>Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan</b> mit italienischer Petersilie (scharf)	1/2 Portion	<b>21.00</b> <b>25.00</b>
<b>Kartoffelgnocchi, an leichter Käsekräutersauce</b> weissen Spargeln, Gotthardpilzen und Belperknolle		<b>31.00</b>

## FISCHGERICHTE

<b>Spaghetti mit Black Tiger Garnelen</b> Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	1/2 Portion	<b>33.00</b> <b>29.00</b>
<b>Fisch-Lasagne von Ennetmooser Saibling und Lachsforelle</b> gefüllt mit Spargeln, Salicorn und Spinat an Safran-Gemüsesauce mit Kartoffelgnocchi von Emilia aus Ennetbürgen	1/2 Portion	<b>41.00</b> <b>38.00</b>
<b>Seeteufelmedaillons in der Kräuterkruste</b> Ingwer-Sherrysauce an Gemüsepaella mit gebackenen Spargeln		<b>47.00</b>

# FLEISCHGERICHTE

<b>Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium</b> mit Toast und Butter		<b>37.00</b>
<b>Innerschweizer Kalbsfiletmedaillons mit Gorgonzolakruste</b> mit cremigem Spargelrisotto und weissen Spargeln an Sauce Hollandaise		<b>59.00</b>
<b>Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Träsch, Baumnüssen, Birnen, Gotthardpilzen Rösti und Gemüse		<b>46.00</b>
<b>Kalbslebergeschnetzeltes in Butter gebraten – (es het solangs het)</b> mit Rösti und Gemüse		<b>41.00</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)</b> mit Pommes und saisonalem kleinem Gemüse	180gr	<b>32.50</b>
<b>Kalbs-Cordonbleu (NW/OW)</b> mit Pommes und saisonalem kleinem Gemüse	ca. 180/200gr	<b>48.00</b>
<b>Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter</b> mit Maiskroketten und saisonalem kleinem Gemüse	140gr	<b>41.00</b>
<b>Maispouardenbrust sautiert auf roter Curry-Kokosnusssauce</b> mit Asiatischen Gemüsenudeln		<b>35.00</b>
<b>Entrecôte vom irischen Angus Rind</b> mit Café de Paris-Sauce Pommes Frites und Saisongemüse	220gr	<b>49.00</b>

## **DESSERT - KARTE**

Vanille-Eis mit Rhabarberkompott	gross	<b>8.50</b>
Kokosnuss Panna Cotta mit Mangosalat		<b>15.00</b>
Mascarpone-Crème mit Rhabarberkompott		<b>11.50</b>
Hausgemachte Gebrannte Crème nach altem Linde-Rezept mit Vanille-Eis und Rahm		<b>10.50</b>
Beckenrieder Süssmostcrème mit Vanille-Eis und Rahm	gross klein	<b>14.00</b> <b>9.50</b>
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Barolo Chihato bitterer Gewürzwein Piemont	1 Kugel	<b>11.50</b>
Geheimer Tipp von Fabian Vanille-Eis mit gereiften Sake	1 Kugel	<b>11.50</b>

**...oder lassen Sie sich auch durch unsere Köstlichkeiten  
auf unserer Coupkarte 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	Nidwalden / CH
Maispouardenbrust	Frankreich

### **Herkunftsdeklaration Fisch und Meeresfrüchte**

Alpenzander	Susten / CH
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Lachs	Schottland
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	Die Genusshandlung Dorfplatz 9, Stans