

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		25.00
mit Toast und Butter	als Hauptgang	37.00
Glacierte Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans)		19.00
mit Rhabarberdressing und Frühlingssalat		
Frühlingsblattsalat mit gebackenen Crevetten im Pankomehl		21.00
an Passionsfruchtdressing und Chillidip		
Spargelsalat mit thailändisch mariniertem Beckenrieder Rauchlachs		25.00
Kirschtomaten, asiatischen Knusperecken		

SUPPEN

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

VEGETARISCH

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

FISCHGERICHTE

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

FLEISCHGERICHTE

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

DESSERT - KARTE

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

Schweiz
Nidwalden / CH
Frankreich

Herkunftsdeklaration Fisch und Meeresfrüchte

Alpenzander
Saiblingsfilet
Lachs
Thunfisch
Black Tiger Garnelen (Zucht)
Strenge Kontrolle durch WWF, garantiert ohne Antibiotika

Susten / CH
Ennetmoos
Schottland
Südostasien
Vietnam

Herkunftsdeklaration regionale Produkte

Eier
Brote und Backwaren (CH)
Pilze
Milchprodukte / Gemüse

Oberdorf / CH
Kreuzbäckerei/Christen Beck
Gotthardpilze
Die Genusshandlung
Dorfplatz 9, Stans