

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 «Kleinen Karte» 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
Haus Aperero alkoholfrei	Schaumwein ohne Alkohol, J.Gaso bitter	9.50

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Hausdressing		14.50
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder medium mit Toast und Butter		25.00
	als Hauptgang	37.00

SUPPEN

Kartoffelcrèmesuppe mit Kräutern und Belperknolle		12.00
	als Hauptgang	16.00
Weissweincrèmesuppe mit Zimtcroûtons		12.00
	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
Ravioli von Emilia aus Ennetbürgen Alpkäse-Ravioli auf Balsamico-Traubensauce		32.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf)	1/2 Portion	21.00
		25.00

Bowl

Nidwaldner Äplermagronen

mit Röstzwiebel, Kartoffeln und hausgemachtem Apfelmus 28.00

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen	½ Portion	29.00
Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)		33.00
Gotthard-Zanderfilet		49.00
in der Kartoffelkruste gebacken auf Fenchel-Orangengemüse		

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak Tatar feurig oder medium	37.00
mit Toast und Butter	
Panierte Schweinsschnitzel	32.50
mit Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	
Kalbs-Cordon bleu	48.00
mit Pommes frites und kleinem saisonalem Gemüse	
Kalbspaillard mit Kräuterbutter	43.00
mit Maiskroketten und kleinem saisonalem Gemüse	
Entrecôte vom irischen Angus Rind	49.00
mit Café de Paris-Sauce	
Pommes Frites und Saisongemüse	

DESSERT – KARTE

Vermicelles und Merängge mit Rahm 12.50

Hausgemachte Gebrannte Crème nach altem Linden-Rezept 10.50
mit Vanille-Eis und Rahm

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet 11.50
mit Barolo Chinato (bitterer Gewürzwein Piemont) 1 Kugel

Hausgemachtes Zwetschgensorbet 11.50
mit Stanser Röteli 1 Kugel

**...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
	Thailand (Im Poulet Salat)
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