

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**

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
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Studer Gin	Gin, Kandt Tonic	15.00

SCHAUMIGES

Crémant d'Alsace Rosé AC	Domaine Laurent Vogt, Pinot Noir	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		15.00
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder Medium mit Toast und Butter	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	26.00 38.00

SUPPEN

Spinatcrèmesuppe mit Safranhaube und geräucherter Entenbrust	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	13.00 17.00
--	--	------------------------------

LINDE - HIT

BOWL

Egliknusperli gebacken auf Saisonblattsalate mit Cherry-Tomaten, Brüsselerspitzen, Belper Knolle, Sprossen, Rüeblistreifen und Sauce Remoulade	33.00
---	--------------

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	$\frac{1}{2}$ Portion	30.00 34.00
---	-----------------------	------------------------------

VEGETARISCH

Maiskroketten:	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	25.00
			31.00
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	29.00
			33.00

Wild ohne Wild **35.00**

Quarkspätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis
Preiselbeer-Apfel und hausgemachte Pilzrahmsauce

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan **½ Portion 22.00**
und italienischer Petersilie (scharf) **26.00**

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 karamellisierten Zwiebeln, Sause Bernaise,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Innerschweizer Kalbssteak sautiert **53.00**
an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

DESSERT – KARTE

Vermicelles mit Merängge und Rahm		14.00
	klein	10.50

Hausgemachte gebrannte Crème (nach altem Linden-Rezept) mit Vanilleglace und Rahm		12.50
---	--	--------------

Tiramisu nach «Nonna Art» mit Früchtegarnitur		14.50
---	--	--------------

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Calvados	1 Kugel	11.50
---	---------	--------------

Vanilleglace 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
Reh	Ungarn/Neuseeland
Hirsch	Ungarn/Neuseeland

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

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**

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
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Studer Gin	Gin, Kandt Tonic	15.00

SCHAUMIGES

Crémant d'Alsace Rosé AC	Domaine Laurent Vogt, Pinot Noir	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		15.00
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder Medium mit Toast und Butter	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	26.00 38.00

SUPPEN

Spinatcrèmesuppe mit Safranhaube und geräucherter Entenbrust	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	13.00 17.00
--	--	------------------------------

LINDE - HIT

BOWL

Egliknusperli gebacken auf Saisonblattsalate mit Cherry-Tomaten, Brüsselerspitzen, Belper Knolle, Sprossen, Rüeblistreifen und Sauce Remoulade	33.00
---	--------------

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	$\frac{1}{2}$ Portion	30.00 34.00
---	-----------------------	------------------------------

VEGETARISCH

Maiskroketten:	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	25.00
			31.00
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	29.00
			33.00

Wild ohne Wild	35.00
-----------------------	--------------

Quarkspätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis
Preiselbeer-Apfel und hausgemachte Pilzrahmsauce

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan	½ Portion	22.00
und italienischer Petersilie (scharf)		26.00

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 karamellisierten Zwiebeln, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	

Innerschweizer Kalbssteak sautiert	53.00
an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	

DESSERT – KARTE

Vermicelles mit Merängge und Rahm		14.00
	klein	10.50

Hausgemachte gebrannte Crème (nach altem Linden-Rezept) mit Vanilleglace und Rahm		12.50
---	--	--------------

Tiramisu nach «Nonna Art» mit Früchtegarnitur		14.50
---	--	--------------

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Calvados	1 Kugel	11.50
---	---------	--------------

Vanilleglace 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
Reh	Ungarn/Neuseeland
Hirsch	Ungarn/Neuseeland

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

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**

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
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Kandt Tonic	16.00
Studer Gin	Gin, Kandt Tonic	15.00

SCHAUMIGES

Crémant d'Alsace Rosé AC	Domaine Laurent Vogt, Pinot Noir	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		15.00
Gemischter Salat		13.00
Beefsteak Tatar feurig oder Medium mit Toast und Butter	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	26.00 38.00

SUPPEN

Spinatcrèmesuppe mit Safranhaube und geräucherter Entenbrust	$\frac{1}{2}$ Portion als Hauptgang	13.00 17.00
--	--	------------------------------

LINDE - HIT

BOWL

Egliknusperli gebacken auf Saisonblattsalate mit Cherry-Tomaten, Brüsselerspitzen, Belper Knolle, Sprossen, Rüblistreifen und Sauce Remoulade		33.00
--	--	--------------

FISCHGERICHTE

Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	$\frac{1}{2}$ Portion	30.00 34.00
---	-----------------------	------------------------------

VEGETARISCH

Maiskroketten:	mit saisonalen Salaten garniert	½ Portion	25.00
			31.00
	mit fünf verschiedenen Gemüsen	½ Portion	29.00
			33.00

Wild ohne Wild **35.00**

Quarkspätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis
Preiselbeer-Apfel und hausgemachte Pilzrahmsauce

Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan **½Portion 22.00**
und italienischer Petersilie (scharf) **26.00**

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 karamellisierten Zwiebeln, Sause Bernaise,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Innerschweizer Kalbssteak sautiert **53.00**
an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

DESSERT – KARTE

Vermicelles mit Merängge und Rahm		14.00
	klein	10.50

Hausgemachte gebrannte Crème (nach altem Linden-Rezept) mit Vanilleglace und Rahm		12.50
---	--	--------------

Tiramisu nach «Nonna Art» mit Früchtegarnitur		14.50
---	--	--------------

Hausgemachtes Apfelsorbet mit Calvados	1 Kugel	11.50
---	---------	--------------

Vanilleglace 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
Reh	Ungarn/Neuseeland
Hirsch	Ungarn/Neuseeland

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