

ZUM APERO

Rosé Collalto Sekt

aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von einem der führenden Produzenten (Conte Collalto) im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto / Italien).

75 cl Fr. 52.00

10 cl Fr. 8.50

Gancia Prosecco Brut, Canelli / Italien

mit Aromen von grünem Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack

75 cl Fr. 52.00

10 cl Fr. 8.50

Bottega Sparkling Life

der trendige, süffige Rosé-Schaumwein überzeugt auf der ganzen Linie – auch komplett **ohne Alkohol**

75 cl Fr. 39.00

10 cl Fr. 7.50

Dazu empfehlen wir:

Lindeli-Zvieri Fr. 26.00

mit Nidwaldner Trockenfleisch und Käse

Pouletflügeli mit Chilimayonnaise (G/L) Fr. 21.00

Regiofrites mit Currymayonnaise (G/L) Fr. 8.50

Geschätzte Gäste

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen aus der kleinen Karte bis 17.30 Uhr.

Zwischen 17.30 und 18 Uhr stärkt sich unsere Küchenbrigade, um Sie ab 18 Uhr voller Elan mit unseren Köstlichkeiten aus der grossen Karte zu verwöhnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

A-LA-CARTE

Servicezeiten 11.30 bis 13.45 Uhr / 18.00 bis 21.30 Uhr

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gehobeltem Spalen (Käse)	Fr. 10.50
Gemischter Salat (L/G)	Fr. 12.50
Glaciertes Chälenrugeli (Meierskählen Stans) auf Gemüsecarpaccio, buntem Blattsalat und Brotcroûtons	Fr. 19.00
Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium mit Toast und Butter (L)	Fr. 24.00
Gebackene Frühlingsrolle (handgemacht Allenspach Stansstad) mit Blattsalat, Tomaten, Avocado und Quinoa garniert (V/L/G)	Fr. 19.00
Beckenrieder Kräuter-Rauchlachs (Waser) mit Meerrettich, Avocado, Toast und Butter	Fr. 25.00

Suppen

Currycrèmesuppe mit Pinienkernen	Fr. 11.50
	als Hauptgang Fr. 15.00
Lindenblütensuppe	Fr. 11.50
	als Hauptgang Fr. 14.50
Consommée double mit Siedfleisch und Gemüse (L)	Fr. 13.50
	als Hauptgang Fr. 19.00

Fischgerichte

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf) (L)	½ Portion	Fr. 31.00 Fr. 28.00
Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf weissem und grünem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln		Fr. 39.00

Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber mit Tomatenwürfeln und Kräutern, Rösti und Gemüse garnitur		Fr. 39.00
--	--	-----------

Vegetarisch

	klein	gross
Maiskroketten mit Salatgarnitur	Fr. 22.00	Fr. 26.50
Maiskroketten mit Gemüse garnitur	Fr. 26.50	Fr. 31.00
2 Stück gebackene Frühlingsrollen (handgemacht Allenspach Stansstad) mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur (V/G/L)		Fr. 25.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan und italienischer Petersilie (scharf) (ohne Parmesan V/L)	Fr. 21.00	Fr. 24.00
Gemüseteller mit Spiegelei		Fr. 32.00

Fleischgerichte

Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) (L)	180 gr.	Fr. 23.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW)	mind. 450 gr.	Fr. 36.00
Variante: 1 für 2	pro Person	Fr. 19.50
Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	Fr. 31.00
(ohne Kräuterbutter L/G)		
Tagliata vom Nidwaldner Kalbssteak auf Morchelrahmsauce (G)	130gr.	Fr. 35.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter (ohne Kräuterbutter L)	220 gr.	Fr. 36.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr. 43.00
(ohne Kräuterbutter L)		
Nidwaldner Kalbskotelette an Morchelrahmsauce	400 gr. mit Knochen	Fr. 45.00

Beilagen zu obigen Fleischgerichten

Regiofrites, Maiskroketten, Reis, Bratkartoffeln, Nüdeli	plus	Fr. 5.50
Rösti (G)	plus	Fr. 6.00
Reichhaltige Gemüsegar nitur	plus	Fr. 9.00
Salatgar nitur	plus	Fr. 12.50
Grüner und weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise	plus	Fr. 16.00

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:

V	Vegan
L	Laktosefrei
G	Glutenfrei

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Irland
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Salm	Schottland
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht) (streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)	Vietnam