



ENGELSTANS
HOTEL RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL & RESTAURANT ENGEL

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen
und verwöhnen zu dürfen.

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»
Winston Churchill

In diesem Sinne, ist es uns ein grosses Anliegen,
Ihnen ausschliesslich Frischprodukte und
so weit wie möglich regionale Produkte anzubieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und «en guete».

Ihre Gastgeber & Engel Team
Sören Schwitzky & Patricia Pereira



Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz / Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz / Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Nidwalden
Lamm	Irland
Maispoulet	Frankreich
Seewolf	Atlantik
Felchen	Schweiz
Zander	Schweiz
Bärenkrebs	Atlantik/Mittelmeer
Riesencrevetten	Pazifik

GASTGEBER
Patricia Pereira &
Sören Schwitzky

ADRESSE
Engel Stans GmbH
Dorfplatz 1, CH-6370 Stans

TELEFON/FAX
+41 [0] 41 619 10 10
+41 [0] 41 619 10 11

INFO
www.engelstans.ch
info@engelstans.ch

SCHLEMMERMENÜ

«Sommerengel»

Mousse von der Jolly & Honigmelone im Rohschinkenmantel
an einem Kräutersalat Strauss
mit Maracuja-Vinaigrette



Cremesuppe von der Ramati Tomate
mit Basilikum-Glace
& Büffelmozzarella Espuma



Grilliertes Filet vom Seewolf
in einer Buttermilch-Ingwer Marinade
mit Petersilien Pesto
& sautierten Herzen von Romanasalat



Nidwaldner Rindsentrecôte im Rosmarinrauch
mit Eierschwämmli-Rahmsauce
einem Bündeln von roten und violetten Kartoffeln
& Sommergemüse



Bayrische Creme auf einer Rosen-Biskuit Roulade
& Ananassalat mit Pfeffersirup

oder

Kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käseereien
mit Feigen-Apfelsenf, Trauben & gefrorenem Brie

Menü komplett 91.50
4-Gang 78.50

ENGEL APERO

Sashimi vom Nidwaldner Rind mit Chimi churri
Gebeizte Felche auf knusper Toast
Stanser Frühlingsrolle mit Oberdorfer Kartoffel
Je 1 Stück pro Person 9.50

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	9.50
Bunte Blattsalate mit Kräutercrôutons & Sprossen an Hausdressing	
Gemischter Salat	10.50
Marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôutons, Sprossen & Anti-Pastigemüse Spiessli an Hausdressing	
Melone ³ und Schinken	17.50
Mousse von Jolly & Honigmelone im Rohschinkenmantel mit einem Wassermelonen-Portwein Shot & einem Kräutersalat Strauss an Maracuja- Vinaigrette	
Kalb & Bärenkrebs	19.50
Carpaccio von Kalb & Bärenkrebs auf sautierten Butter-Eschalotten mit geriebener Belper-Knolle & einem Türmchen von mediterranem Gemüse	
Tartar	21.50
Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter & Essiggemüse	
- als Hauptgang	31.50
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

Suppen

Tomate	13.50
Cremesuppe von der Ramati Tomate mit Basilikum-Glace & Büffelmozzarella Espuma	
Pfirsich	14.50
Geeistes Süppchen von weissen Pfirsichen mit gebackenem Lavendel & gebratener Riesencrevette	

Vorspeisen Kombination, wählen Sie aus allen Vorspeisen
2 Vorspeisen nach Wahl 19.50
3 Vorspeisen nach Wahl 25.50

CORDON BLEU

Grossmutter

Herzhaft gefüllt mit Speck, gedünsteten Zwiebeln
Schinken & Raclettekäse

Försterin

Gefüllt mit sautierten Waldpilzen, frischen Kräutern
Speck & Raclettekäse

Original

Der Klassiker mit Hinterschinken & Raclettekäse

Nidwaldner

Das von hier mit Nidwaldner-Trockenfleisch
Stanserfladen-Käse & Knoblauch

Sommer

Gefüllt à la Caprese mit Ruccola, Büffelmozzarella
Tomaten & Basilikum

Und speziell im Sommer

Zander

Gefüllt mit gebeiztem Lachs, cremigem Brie
Dill & konfierten Zitrone

30.50

Vom Schwein 32.50

Vom Kalb 38.50

Als Frohsinn [400g] vom Schwein 39.50

Als Frohsinn [400g] vom Kalb 47.50

Zu allen Cordon bleu Gerichten servieren wir Ihnen
Sommergemüse & Pommes frites

FLEISCH

Maispoularde Satay & Paillard von der Maispoularde auf einem Kokos-Risotto mit Zwergorangen-Chutney an roter Currysauce & Hoisin Gemüse	31.50
Schwein Turm vom mariniertem Schweinsplätzli & grillierter Zucchetti an Chimi-Churri Sauce auf einem Beet von Süsskartoffeln, Zwiebeln, Tomaten & Okraschoten im Speckmantel	33.50
Lamm Mit einer Joghurt-Gurkenkruste überbackenes Lammnierstück an leichter Oliven-Knoblauchsauce mit mediterranem Gemüse & frischen Kräutern im Pita Brot	36.50
Rind Grilliertes Rindsfilet Medaillon im Pfeffermantel mit sautierten Eierschwämmli auf cremigem Mascarpone Maisgriess & buntem Sommergemüse	45.50
Rind Nidwaldner Rindsentrecôte im Rosmarinrauch mit Eierschwämmli Rahmsauce einem Bündeln von roten & violetten Kartoffeln mit gefüllter Ofentomate	39.50

DIE KLASSIKER

Tomahawk Steak vom „Heritage Angus Beef“
Für Sie flambiert & tranchiert mit Portweinsauce
reichhaltigem Sommergemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 56.50

Chateaubriand auf der Platte serviert
Für Sie flambiert & tranchiert, mit Sauce Bénaise,
mit reichhaltigem Sommergemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 58.50

HOT SPOT

Salat-Melonen Traum originell in der Schüssel serviert mit Ihrem Wunsch vom Fleisch oder Crevetten [180 g].

Hot Spot-Salatschüssel:

frische Blattsalate mit Wassermelone, Honigmelone, Orangenfilet, Gurkenstreifen, Rote Zwiebel, Tomaten, Karottenstreifen, geröstete Brotwürfel, Sprossen, Anti- Pastigemüse- Spiess & geröstete Kerne

Sauce nach Ihrem Geschmack:

Engeldressing, Italienisches oder Balsamico-Dressing

Schweinssteak	29.00
Rindsfilet	42.00
Rindsentrecôte	36.00
Lammnierstück	34.00
Kalbssteak	34.00
Riesencrevetten	33.00
Maispoularde	28.00

Zu jeder Hot Spot-Salatschüssel Ihrer Wahl servieren wir Ihnen zum Fleisch & zu den Crevetten hausgemachte Kräuterbutter & einem leckerem Dip.

FISCH

Zander 34.50
Mit Kalamata Oliven aromatisiertes
kross gebratenes Steak vom Zander
auf einer Salzzitronen Polenta mit Tomatenwürfeln
& Gemüse von Petersilienwurzel mit Rosinen

Katfisch 36.50
Filet vom Seewolf an einer Buttermilch-Ingwer Marinade
mit einem Vanille-Süsskartoffel Püree, Petersilien Pesto
& sautierten Herzen vom Romanasalat

Felche 33.00
Gebratene Felchenfilets mit einer Meerrettich-Kruste
auf Eierschwämmli-Chipolotti Gemüse à la Crème
Weisswein-„Air“ mit Dill & gebutterten Kräuterkartoffeln

VEGETARISCH

Fruchtiges Curry 24.50
In pikanter Sauce serviertes Curry von Sommergemüse, Ananas
& Banane mit in Sesamöl sautiertem Chinakohl & Pfirsich Duftreis

Grünkern 25.50
Taler von Grünkern, Kapernäpfel & Parmesan
auf einem Petersilienwurzel-Spiegel & Wildkräuter-Blütensalat

Zöpfli 26.50
Kernser Zöpfli Teigwaren in einer frischen Kräuterrahmsauce
mit einem Potpourri von Eierschwämmli, jungem Lauch
Tomaten & Sommergemüse in einem Parmesankörbchen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Unsere Desserts servieren wir Ihnen im Mini-Format für den kleinen süßen Abschluss oder damit Sie nach Lust & Laune kombinieren können.

Schokoladenkuchen

Gebackener Schokoladenkuchen mit weissem Kern an einem Himbeer-Erdbeer Salat & hausgemachtem Champagner-Grenadine Sorbet

Beeren

Lauwarmes Süppchen von Waldbeeren mit Aromen von Ingwer & Marokkanische Minze überbacken mit einer Zitronengrass Liaison

Geeistes Soufflé

Parfait von der Johannisbeere geimpft mit Casislikör & knusprigem Mascarpone Empanada

Crème Bavaoise

Bayrische Crème auf einer Kernser Rosen-Biskuit-Roulade an Ananassalat mit Pfeffersirup

Käse

Kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und gefrorenem Brie

Dessert Kombination, wählen Sie aus allen Dessert

1 Dessert nach Wahl	8.50
2 Dessert nach Wahl	15.50
3 Dessert nach Wahl	20.50