



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 & Patricia Schwitzky



Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz / Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz / Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Nidwalden
Zander	Schweiz / Uri
Lachs	Schweiz / Graubünden
Poulet	Schweiz
Egli	Deutschland
Ente	Frankreich
Entenleber	Frankreich

Unser Service berät Sie gerne
bezüglich Allergene in unseren Gerichten.

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

«Winterzeit»

Entenleber

Terrine hausgemacht serviert mit einem Tomaten-Chutney, gesalzener Butter und Toastbrot

★ ★ ★

Weisswein

Suppe begleitet von einer Rauchlachs-Roulade

★ ★ ★

Zander

Filet gebraten auf Rotkraut
an einer Orangen-Cognac-Sauce

★ ★ ★

Rinds

Medaillon mit einer Kräuter-Kruste
auf Ratatouille und zweierlei von der Kartoffel

★ ★ ★

Zoé's Herzli-Waffel

begleitet von Waldbeeren und Vanilleglace

oder

Kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käseereien
mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot

Menü komplett 96.00
4-Gang 82.00

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat bunte Blattsalate mit Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	12.00
Gemischter Salat marinierte Salate mit einem Salatstrauss, Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	14.00
Tartar von Quinoa und mediterranem Gemüse serviert mit Pesto, Gurken und roten Zwiebeln	17.00
Wintersalat mit sautierten Pilzen, Trauben, Kräuter-Croûtons, Kernen und Sprossen an Balsamico Dressing	16.00
Entenleber Terrine hausgemacht, serviert mit einem Tomaten-Chutney, gesalzener Butter und Toastbrot	23.00
Tartar Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	24.00
- als Hauptgang	34.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

SUPPEN

Weisswein Suppe begleitet von einer Rauchlachs-Roulade	15.00
Knoblauch Suppe in der Brotschale dazu Sauerrahm-Dip und Bündnerfleisch	15.00

CORDON BLEU

Grossmutter

herzhaft gefüllt mit Speck, gedünsteten Zwiebeln
Schinken und Raclettekäse

Försterin

gefüllt mit sautierten Waldpilzen, frischen Kräutern
Speck, Schinken und Raclettekäse

Original

der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse

Nidwaldner

dass von hier mit Nidwaldner-Trockenfleisch, Stanser Fladen und Knoblauch

Vom Schwein	35.00
Vom Kalb	44.00
Als Frohsinn (400g) vom Schwein	45.00
Als Frohsinn (400g) vom Kalb	54.00

Zu allen Cordon bleu-Gerichten servieren wir Ihnen
Pommes frites und Wintergemüse

DER KLASSIKER

Chateaubriand auf der Platte serviert

für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce béarnaise,
reichhaltigem Wintergemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 64.00

Unser Fleisch wird schonend zubereitet
daher benötigt das Fleisch zwischen 25 und 40 Minuten je nach Grösse

Zu dem Klassiker können Sie folgende Beilagen wählen:

Pommes frites, hausgemachte Maiskroketten, zweierlei von der Kartoffel, Wildreis,
Schupfnudeln, Risotto oder Pappardelle

FLEISCH

Rind 47.00

Filet-Medaillon unter einer Kräuter-Kruste
auf Ratatouille und begleitet von einen zweierlei von der Kartoffel

Rind 44.00

Filetspitzen an Rosa-Pfeffersauce
serviert mit Wildreis und einem Gemüsebouquet

Kalb 39.00

Kopfbäggli an kräftiger Portwein-Sauce serviert mit Weissweinsrisotto
begleitet von winterlichem Gemüse

Ente 36.00

Sous-vide gegart an einer Whisky-Orangensauce
auf Rotkraut und hausgemachten Schupfnudeln

Poulet 33.00

Bruststreifen im Panko gebraten serviert auf Pappardelle
an pikanter Tomatensauce und Zucchini Streifen

Schwein 34.00

Steak vom Beefer auf mediterranem Gemüse
serviert mit Morchel-Jus und hausgemachten Maiskroketten

FISCH

Urner- Zander 37.00
Filet gebraten auf Rotkraut serviert an einer Orangen-Cognac-Sauce
begleitet von hausgemachten Schupfnudeln

Schwiizer Lachs 38.00
vom Beefer an Safransauce serviert auf Ratatouille und Wildreis

VEGETARISCH

Cordon Bleu 29.00
Wirsing gefüllt mit getrockneten Tomaten, Spinat und Taleggio- Käse
auf cremigem Risotto und einem Gemüsebouquet

Ravioli 28.00
«Engel-Art» mit Kürbis gefüllt an Salbei-Butter
mit Zucchetti und kleinen Tomaten

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen 14.00
mit fruchtigem Kern
mit einer erfrischender Sauerkirschglace mit Schokoladenstückli

Zoé's Herzli-Waffel 14.00
begleitet von Waldbeeren und Vanilleglace

Karamell 13.00
Köpfli nach Arte des Hauses mit frischen Früchten und Schlagrahm

Käse 16.00
kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien
mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot

MONATSWEIN

Château La Communion 2020 AC Bordeaux Supérieur

La Communion ist das neuste Projekt von Thomas Hervé, dem Patron des Château Moulin Haut-Laroque in Fronsac. In der Nase dominieren rote Waldbeeren sowie Anklänge von Minze, die dem Wein eine gewisse Frische verleihen. Am Gaumen präsentiert sich dieser reinsortige Merlot aromatisch, dicht und weich mit seidigen Tanninen und ist wunderbar ausgewogen.



Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Ausbau:	12 Monate neue & gebrauchte Barrique
Rebsorte(n):	100% Merlot

1 dl 9.90
7.5 dl 69.00

Altos de la Hoya 2021 DO Jumilla, Olivares

Die Aromen in der Nase sind von Würzigkeit geprägt. Eukalyptus, Estragon, Wacholder und schwarze Oliven dominieren. Die fruchtigen Komponenten wie reifer Apfel oder Zwetschgenmus halten sich im Hintergrund. Am Gaumen ist der Altos de la Hoya der robuste Typ, mit ebenso würzigem Geschmack, der aber auch Aromen von schwarzen Beeren und gekochten Quitten aufweist. Trinkfreude pur!



Herkunftsland:	Spanien
Region:	Murcia
Ausbau:	6 Monate neue & gebrauchte Barrique
Rebsorte(n):	Monastrell, Garnacha

1 dl 9.40
7.5 dl 65.00

Herzlich Willkommen

Mitten im historischen Stanser Dorfkern an zentraler und ruhiger Lage befindet sich das Hotel & Restaurant Engel. Lassen Sie sich zu kulinarischen Höhenflügen in gemütlichem Ambiente verführen und entspannen Sie im stilvoll eingerichteten Hotelzimmer. Runden Sie Ihren Aufenthalt mit einem Ausflug aufs Stanserhorn oder einem der zahlreichen kulturellen Angebote in und um Stans ab. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Restaurant

Im Restaurationsbereich bieten wir zwei Räumlichkeiten an, das stilvoll eingerichtete Restaurant und ein gemütliches Säali. Unsere grosszügige Terrasse mit Blick auf den Dorfplatz lädt sowohl bei Sonnenschein als auch bei etwas kühleren Temperaturen zum Verweilen ein.

Feiern & Hochzeiten

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder sonstige Anlässe – unser grosser, flexibel nutzbarer Saal sowie das kleinere familiäre Stübli bieten Ihnen den Raum sowie das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit bis zu 220 Personen. Verbringen Sie in gediegener Atmosphäre unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung unterstützend zur Seite.

Seminare & Events

Mit unserem grossen Saal und der rustikalen Genossenstube bieten wir Ihnen die idealen Räumlichkeiten für verschiedenste Veranstaltungen wie Seminare, Firmen-Events, Versammlungen usw. Zwei kleinere Terrassen eignen sich für Kaffeepausen und/oder Apéro oder einfach, um den Kopf durchzulüften.