



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
Poulet	Schweiz
Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz
Egli	Deutschland
Tuna	Vietnam

Unser Service berät Sie gerne
bezüglich Allergenen 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

«Frühling»

Tuna

Tataki serviert mit marinierter Avocado, Wasabi- Mayonnaise und Sesam- Knusper

★ ★ ★

Spargel

Crème Suppe mit knusprigem Spargel- Wantan

★ ★ ★

Schwiizer Lachs

serviert mit Café de Paris Sauce auf Spargelgemüse

★ ★ ★

Rind

Entrecôte vom Beefer mit Tomaten- Chutney Asia Style dazu Ofenkartoffeln und saisonales Gemüse

★ ★ ★

Panna Cotta

auf Rhabarber- Kompott und Schokoladeknusper

oder

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

Menü komplett 96.00
4-Gang 82.00

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	12.00
bunte Blattsalate mit Kräutercrôtons Kernen, Sprossen an Engeldressing	
Gemischter Salat	14.00
marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôtons Kernen, Sprossen an Engeldressing	
Tuna	19.00
Tataki serviert mit marinierter Avocado, Wasabi- Mayonnaise und Sesam- Knusper	
Geisskäse	17.00
mit marinierten Spargeln, Rucola und Balsamico Reduktion	
Tartar	24.00
Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	
- als Hauptgang	34.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

SUPPEN

Spargel	15.00
Creme Suppe mit knusprigem Spargel- Wantan	
Kokos	15.00
Zitronengrassuppe serviert mit mariniertem Tuna	

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

das von hier mit NW-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
Frühlingsgemüse und Pommes frites

FLEISCH

Rind Filetspitzen an pikanter Marinade und Thai- Basilikum serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis	44.00
Rind Entrecôte vom Beefer mit Tomaten- Chutney Asia Style dazu Ofenkartoffeln und saisonales Gemüse	41.00
Kalb Kopfbäggli glasiert Asia Style serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis	37.00
Kalb Schnitzel serviert mit Bärlauchpesto, Trockentomaten Spargelgemüse und Weisswein- Risotto	36.00
Poulet Brust serviert auf Erdnuss- Sauce mit gebratenem Gemüse und Basmatireis	34.00
Schwein Steak auf Morchelrahmsauce serviert mit einem Gemüsebouquet und hausgemachter Pasta	35.00

FISCH

Gotthard- Zander gebraten mit Knoblauch- Kurkumaknusper und roter Currysauce auf gebratenem Gemüse und Basmatireis	38.00
Schwiizer Lachs serviert mit Café de Paris Sauce auf Spargelgemüse und Ofenkartoffeln	37.00

VEGETARISCH

Cordon Bleu vom Wirz gefüllt mit Kimchi, Knoblauch- Chili Paste und Raclette dazu gebratenes Gemüse und Basmatireis	29.00
Spargeln Risotto mit im Bärlauch marinierten Mozzarella- Sticks und buntem Frühlingsgemüse	28.00

DER KLASSIKER

Chateaubriand auf der Platte serviert

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Engelsauce, reichhaltigem Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 64.00

Entrecôte double auf der Platte serviert

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Engelsauce, reichhaltigem Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 59.00

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

Zu den Klassikern können Sie folgende Beilagen wählen:
Pommes- Frites, Maiskroketten, Ofenkartoffeln,
Basmatireis, Risotto oder hausgemachte Teigwaren

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen mit weichem Kern begleitet von einem Haskap- Beeren Sorbet mit Mandel	16.00
Panna Cotta auf Rhabarber- Kompott und Schokoladeknusper	15.00
Ananas vom Beefer an Kokos- Caramelsauce mit Vanilleglace	15.00
Käse kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	16.00

Muttertag

Sonntag 12. Mai 2024

Tartar vom Tuna serviert mit marinierter Avocado und Wasabi- Mayonnaise ★★★	18.00
Spargelcremesuppe mit Spargel- Bruschetta und Rohschinken ★★★	14.00
Nidwaldner Rinds- Entrecôte am Stück Niedergar auf Engel- Sauce dazu Kräuter- Kartoffeln und ein Gemüsebouquet ★★★	39.00
Kokos- Panna Cotta serviert auf Mango- Passionsfrucht- Salat	15.00
Menü Komplet	69.00



ENGELSTANS
HOTEL RESTAURANT

Dorfplatz 1 · 6370 Stans · 041 619 10 10 · info@engelstans.ch · engelstans.ch

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.