

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
Rauchlachs	Norwegen
Brot	Schweiz

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»

Kalb

Carpaccio mariniert mit Trüffelöl
serviert mit zweifarbigen Oliven,
Ruccola & am Tisch gehobelter Belperknolle



Weisswein

Suppe begleitet von einer Rauchlachs-Roulade



Urner- Zander

Filet gebraten
auf mariniertem Fenchel Salat mit Granatapfel



Rind

Filet- Medaillon serviert mit Weissweinrisotto
und einem Gemüsebouquet



Schokoladenkuchen

mit weissem Kern
und einer erfrischenden Sauerkirschglace mit Schokoladenstückli

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 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 Fenchel und Granatapfel	17.00
Wintersalat mit sautierten Pilzen, Trauben, Kräuter-Croûtons, Kernen und Sprossen an Balsamico Dressing	16.00
Kalb Carpaccio mariniert mit Trüffelöl, serviert mit zweifarbigen Oliven Ruccola und am Tisch gehobelter Belperknolle	24.00
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	36.00
Vom Kalb	45.00
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 Gartengemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 66.00

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, Kartoffel- Lauch- Gratin, Pinker Reis,
Schupfnudeln, Weissweinrisotto oder Pappardelle

FLEISCH

Rind 47.00

Filet- Medaillon mit am Tisch gehobelter Belperknolle
serviert mit Weissweinrisotto und einem Gemüsebouquet

Rind 44.00

Filetspitzen «Stroganoff»
serviert mit Pappardelle und einem Gemüsebouquet

Kalb 39.00

Kopfbäggli an kräftiger Portwein-Sauce
serviert mit Kartoffel- Lauch- Gratin begleitet von winterlichem Gemüse

Ente 37.00

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

Poulet 33.00

Salimbocca serviert auf Pappardelle
an pikanter Tomatensauce und Ratatouille

Schwein 34.00

Steak vom Beefer auf pinkem Reis
dazu mediterranes Gemüse & Pesto

FISCH

Urner- Zander 37.00
Filet gebraten auf pinkem Reis serviert mit mariniertem Fenchel Salat und Granatapfel

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

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 Kräuter- Frischkäse gefüllt an pikanter Tomatensauce und Zucchini aus dem Ofen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen 14.00
mit weissem Kern
mit einer erfrischender Sauerkirschglace mit Schokoladenstückli

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

Crema Catalana 13.00
caramelisiert serviert mit frischen Früchten

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

Silvester 31. Dezember 2025

"läbä-liäbä-lachä

Apero ab 18.00 Uhr

Spezialitäten «aus der Küche in der Küche»

Kalb | Pommery- Senf | Frisee | Kapern | Sbrienz

Kokos | Zitronengras | Poulet

Zander | Linsen | Basilikum

Blutorange | Aperol | Schaumwein

Rindsfilet | Steinpilze | Kartoffel | Serviettenknödel | Gemüse

Schokolade | Apfel | Glühwein | Feigen- Sorbet | Zimt

Preis | Person

CHF 119.00

inkl. Aperol | Mitternachts-Prosecco

SUISSNESS- SPECIAL

Chardonnay Barrique 2023 68.00
Vin de Pays Suisse, Komminoth Weine, Graubünden
Einladende Aromatik nach Zitrusfrüchten, Steinobst, Honig und einen Hauch von Vanille. Ein Chardonnay welcher an die grossen Burgunder Gewächse erinnert.

Ligne d'or blanc 2020 67.00
Valais AOC, Vins et Vignobles Julius SA, Wallis
Rebsorten: Heida, Petite Arvine & Ermitage
Barriqueausbau. In der Nase dicht, würzig und rund mit einem Hauch von exotischen Früchten und weissen Blumen. Am Gaumen elegant, komplex und edel.

Antica Raetia Selection 2018 99.00
Meienfeld Pinot Noir Barrique, Graubünden AOC
Komminoth
Dunkles Rubinrot. Aromatisch und verführerisch nach dunklen Beeren, Rosenblättern und einem Hauch reifer Kirschen. Abgerundet durch eine dezente und elegante Zedernholznote. Am Gaumen präsentiert sich der Antica Raetia saftig, ausgewogen und finessenreich. Ein kraftvoller, harmonischer und eleganter Wein mit einem nicht enden wollenden Finale.

Ligne d'or rouge 2022 79.00
Valais AOC, Vins et Vignobles Julius SA, Wallis Magnum 149.00
Ein raffinierter Assemblage aus allen Walliser Trauben nach Geheimrezept im Barriqueausbau.
Ein betörender Aromastrauß von reifen Beeren, Pflaumen, Zwetschgen und Kompott mit dezenten Holz und edlen Vanillenoten. Vollmundig mit fein strukturierten Tanninen. Ein Meisterstück der Weinkunst.

Pinot Noir Barrique 2022 69.00
Valais AOC, Vins et Vignobles Julius SA, Wallis
Noten nach reifen Früchten, Gewürznuancen und leichten Lederaromen. Am Gaumen rund und fleischig. Eine seidige Tanninstruktur mit kräftigem Abgang ein grosser Genuss.

San Grato Merlot Gran Selezione 2016 89.00
Cantina Amann SA, Tessin
Intensiver Duft nach dunkles Früchten und Beeren dazu edle Barriquenoten von Zedernholz, Vanille und Kaffee. Am Gaumen Kraftvoll mit samtigen Tanninen und einen langanhaltenden Abgang. Die insgesamt hohe Komplexität und grosse Finesse machen diesen exzeptionellen Merlot zu einem unvergesslichen Trinkerlebnis.