



**ENGEL STANS**  
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
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](http://www.engelstans.ch)  
[info@engelstans.ch](mailto:info@engelstans.ch)

# SCHLEMMERMENÜ

---

## «Winterzeit»

### Kalb

Carpaccio mariniert mit Trüffelöl  
serviert mit zweifarbigem 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

---

<b>Grüner Blattsalat</b> bunte Blattsalate mit Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	12.00
<b>Gemischter Salat</b> marinierte Salate mit einem Salatstrauss, Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	14.00
<b>Tartar</b> von Quinoa und mediterranem Gemüse serviert mit Fenchel und Granatapfel	17.00
<b>Wintersalat</b> mit sautierten Pilzen, Trauben, Kräuter-Croûtons, Kernen und Sprossen an Balsamico Dressing	16.00
<b>Kalb</b> Carpaccio mariniert mit Trüffelöl, serviert mit zweifarbigem Oliven Ruccola und am Tisch gehobelter Belperknolle	24.00
<b>Tartar</b> Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	24.00
- als Hauptgang	34.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

## SUPPEN

---

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

## CORDON BLEU

---

**Grossmutter**  
herhaft 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

Saltimbocca 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 Weissweinrisotto	

## 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 Zucchetti aus dem Ofen	

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

Schokoladenkuchen mit weissem Kern mit einer erfrischender Sauerkirschglace mit Schokoladenstückli	14.00
Zoé's Herzli-Waffel begleitet von Waldbeeren und Vanilleglace	14.00
Crema Catalana caramelisiert serviert mit frischen Früchten	13.00
Käse kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	16.00

**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. Apero | 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 exzessionellen Merlot zu einem unvergesslichen Trinkerlebniss.	