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
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

„Genießen Sie unsere alkoholfreien Spumantes und Weine sowie unsere feinen Apéro-Ideen. Es muss schließlich nicht immer Alkohol sein.“

Weisswein

Leitz EINS ZWEI ZERO Riesling 1dl 6.00 7.5dl 47.00
Deutschland
Helles Gelb. Aroma nach Limette, Citrusfrüchte,
Rhabarber und roten Äpfeln. Mineralisch.

Spumante

Leitz ENS ZWEI ZERO Sparkling 1dl 6.00 7.5dl 47.00
Deutschland
Helles Gelb. Frisches und saftiges Aroma

Spumante Rosé

La Gioia Rosato dry 1dl 6.50 7.5dl 49.00
Italien
Intensives Bouquet nach roten Beeren, Erdbeeren, Pfirsich und Grapefruit

Alkoholfreie Ideen

Alkoholfreier Hugo 10.00
Holundersirup gespritzt mit Alkoholfreien Spumante und Mineralwasser
frischer Minze und Limette

Alkoholfreier Martini Tonic 10.00
Alkoholfreier Martini gespritzt mit Tonic und Mineralwasser
frischer Zitrone und Minze

Sanbitter Orangensaft 9.50
Alkoholfreier Bitter mit Orangenjus aufgefüllt
serviert mit frischer Orange

Alkoholfreier Martini 6.50
Eiswürfel und Zitronenzeste

SCHLEMMERMENÜ

«Winterzeit»

Rind
Carpaccio vom Filet, mariniert mit Kräuter- Knoblauch- Öl
mit Balsamico & Mango- Gel
serviert mit Ruccola und gehobeltem Sbrinz von der Bürgkäserei

★ ★ ★

Knoblauch
Suppe mit einem Mille- Feuille von Rindstrockenfleisch und Frischkäse

★ ★ ★

Urner- Zander
gebraten an Butter mit Zitronen, Walnuss,
Peterli und Schalotten serviert auf Rotkraut

★ ★ ★

Rind
Filet- Medaillon mit gebratener Entenleber auf Portweinjus
serviert mit Kräuter- Kartoffeln und einem Gemüsebouquet

★ ★ ★

Schokoladenkuchen
mit weissem Kern mit einer erfrischender Passionsfrucht Sorbet

oder

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

Menü komplett	96.00
4-Gang	82.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat 12.00
bunte Blattsalate mit Kräuter Croûtons,
Kernen und Sprossen an Engeldressing

Gemischter Salat 14.00
marinierte Salate mit einem Salatstrauss,
Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing

Rind 24.00
Carpaccio vom Filet, mariniert mit Kräuter- Knoblauch- Öl
mit Balsamico & Mango- Gel
serviert mit Ruccola und gehobeltem Sbrinz von der Bürgkäserei

Falafel 17.00
begleitet von Randen Creme, Cous- Cous und Pistazien

Wintersalat 16.00
mit sautierten Pilzen, Granatapfel, Kräuter-Croûtons,
Kernen und Sprossen an Balsamico Dressing
mit Iberico Schinken 21.00

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

Weisswein 14.00
Suppe serviert mit einem Kräuter Baguette

Knoblauch 15.00
Suppe mit einem Mille- Feuille von
Rindstrockenfleisch und Frischkäse

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 Wintergemüse und Beilage nach Wahl
Ab 2 Personen pro Person 69.00

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- Galetten, Wildreis,
Ofenkartoffeln, Weissweinrisotto oder Pappardelle

FLEISCH

Rind 48.00
Filet- Medaillon auf Portweinjus
serviert mit Kräuter- Kartoffeln und einem Gemüsebouquet
zusätzlich mit gebratener Entenleber 54.00

Rind 45.00
Filetspitzen Pommery Senf- Pilzrahmsauce
serviert mit Wildreis und einem Gemüsebouquet

Kalb 39.00
Kopfbäggli an kräftiger Portwein-Sauce
serviert mit Pappardelle begleitet von Caponata

Ente 38.00
Sous-vide gegart an einer Whisky-Orangensauce
auf Rotkraut und hausgemachten Kartoffel- Galetten

Poulet 34.00
Streifen paniert im Panko Paniermehl
serviert auf Caponata und begleitet von Oberdorfer Kartoffeln

Schwein 35.00
Steak vom Beefer auf Café de Paris Sauce
dazu Weisswein- Risotto und winterlichem Gemüse

FISCH

Urner- Zander 39.00
gebraten an Butter mit Zitronen, Walnuss, Peterli und Schalotten
auf Rotkraut und hausgemachte Kartoffel- Galetten

Schwiizer Lachs 38.00
vom Beefer an Safransauce serviert Wildreis und Caponata

VEGETARISCH

Cordon Bleu 31.00
Wirsing gefüllt mit Randen, Pilzen, Balsamico und Raclettekäse
mit Weisswein- Risotto und einem Gemüsebouquet

Ravioli 28.00
«Engel-Art» mit Kräuter- Frischkäse gefüllt
an milder Blauschimmel- Sauce begleitet von Birnen und Baumnüssen

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen 14.00
mit weissem Kern
mit einer erfrischender Passionsfrucht Sorbet

Glühwein 13.00
Birne lauwarm serviert mit Vanilleglace

Marroni 13.00
Panna Cotta serviert mit Waldbeeren- Kompott

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

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 Sääli. 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.