



**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
Lachs	Schweiz / Graubünden
Poulet	Schweiz
Egli	Deutschland

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

# SCHLEMMERMENÜ

---

## «Sommer»

### Burrata

auf Balsamico- Linsen serviert mit Ochsenherz- Tomaten  
auf Rucola und Pesto

★ ★ ★

### Tomaten

Cremesuppe mit Basilikumglace  
auf Tomaten- Chutney

★ ★ ★

### Schweizer Alpen Zander

gebraten auf Tomaten Topping  
serviert mit mediterranem Gemüse

★ ★ ★

### Rind

Filetspitzen mit Austern- Pilzen an Pommery Senf- Rahmsauce  
serviert mit Pappardelle und einem Gemüsebouquet

★ ★ ★

### Orangen- Cheesecake

Serviert mit Pistazien und Zitrus- Perlen

oder

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

Menü komplett 96.00  
4-Gang 82.00

## VORSPEISEN

---

<b>Grüner Blattsalat</b>	12.00
bunte Blattsalate mit Kräutercrôutons Kernen, Sprossen an Engeldressing	
<b>Gemischter Salat</b>	14.00
marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôutons Kernen, Sprossen an Engeldressing	
<b>Sommersalat</b>	17.00
mit Himbeeren, Feta, Gurken, Oliven und Bündner Rohschinken an Balsamico- Dressing	
<b>Burrata</b>	19.00
auf Balsamico- Linsen serviert mit Ochsenherz- Tomaten, Rucola und Pesto	
<b>Tartar</b>	24.00
Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	
- als Hauptgang	34.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

## SUPPEN

---

<b>Tomaten</b>	15.00
Cremesuppe mit Basilikumglace auf Tomaten- Chutney	
<b>Wassermelone</b>	14.00
Kaltschale mit Minze und einem Speck- Olivenspiess	

# 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  
Gemüsebouquet und Pommes frites

## ODER

Zu allen Cordon bleu Gerichten

Hot Spot- Salatschüssel:

frische Blattsalate mit Charentais Melone, Orangen,  
Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Tomaten, Karottenstreifen,  
gerösteten Brotwürfeln, Sprossen & Kernen

# HOT SPOT

---

Salat- Melonen Traum originell in der Schüssel serviert  
mit Ihrem Wunsch vom Fleisch oder Fisch grilliert im Beefer ( 180 g ).

Hot Spot- Salatschüssel:

frische Blattsalate mit Charentais Melone, Orangen,  
Gurkenstreifen, rote Zwiebeln, Tomaten, Karottenstreifen,  
gerösteten Brotwürfeln, Sprossen & Kernen

Hausgemachte Saucen nach Ihrem Geschmack:

Engeldressing, Italienisch oder Balsamico

Schweins- Steak	32.00
Poulet- Brust	31.00
Kalbs- Paillard	37.00
Rinds- Filet	42.00
Rinds- Entrecôte	38.00
Schwiizer Lachs	36.00
Schweizer Alpen Zander	35.00
Frühlingsrollen Engel	29.00
Maiskroketten	27.00

Zu jeder Hot Spot- Salatschüssel Ihrer Wahl, servieren wir Ihnen  
hausgemachte Kräuterbutter  
& einen Dip sowie hausgemachtes Kräuterbaguette

## FLEISCH

---

<b>Rind</b>	47.00
Filetspitzen mit Austern- Pilzen an Pommery Senf- Rahmsauce serviert mit Pappardelle und einem Gemüsebouquet	
<b>Kalb</b>	39.00
Piccata an Portwein- Jus dazu Risotto mit Pesto und mediterranem Gemüse	
<b>Poulet</b>	34.00
Brust im Speckmantel auf Tomaten- Chutney serviert mit Wildreis und sommerlichem Gemüse	
<b>Kalbs</b>	38.00
Kopfbäggli Niedergegart mit feiner Sauce serviert mit Kräuter- Kartoffeln und mediterranem Gemüse	

## FISCH

---

<b>Schweizer Alpen Zander</b>	37.00
gebraten auf Basilikum- Risotto dazu an Pinienkernen- Tomaten Topping serviert mit mediterranem Gemüse	
<b>Schwiizer Lachs</b>	38.00
mit einer Limetten- Chili- Kruste serviert mit Ofenkartoffeln und sommerlichem Gemüse	

## VEGETARISCH

---

<b>Cordon Bleu</b>	29.00
mit Aubergine gefüllt mit Burrata, Tomaten- Chutney dazu Pappardelle und ein Gemüsebouquet	
<b>Tomaten- Gnocchi</b>	27.00
hausgemacht a la Creme serviert mit Zucchetti- Spiralen und Peperoni aus dem Ofen	

# DER KLASSIKER

---

## Chateaubriand auf der Platte serviert

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

Ab 2 Personen pro Person 66.00

## Entrecôte double auf der Platte serviert

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Engelsauce, reichhaltigem Gemüse 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, hausgemachte Maiskroketten, Kartoffeln, Wildreis,  
Risotto, oder Pappardelle

# HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

Orangen- Cheesecake serviert mit Pistazien und Zitrus- Perlen	14.00
Zoé's Härzliwaffel serviert mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenglace	16.00
Romanoff Erdbeere & Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren garniert mit Rahm	14.00
Mini	12.00
Erdbeeren Portion marinierte Erdbeeren mit Rahm	11.00 13.00
Käse kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	16.00