



**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 / Zentralschweiz
Kalbsfleisch	Schweiz / Zentralschweiz
Rindfleisch	Schweiz / Zentralschweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Egli	Deutschland
Swiss Lachs	Schweiz / GR Lostallo
Zander	Schweiz / Susten
Brot	Schweiz

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

---

## «Frühling»

### Spargel

Bruschetta mit Ricotta, Radieschen und Frühlingszwiebel  
serviert mit Balsamico-Reduktion

★ ★ ★

### Spargel

Crème-Suppe mit Bärlauch-Feta-Roulade

★ ★ ★

### Swiss Lachs

gebraten an Café de Paris Sauce  
auf frischen Spargeln

★ ★ ★

### Rinds

Filet-Spitzen mit Spargel-Ragout an Bärlauch Sauce  
serviert mit einem Gemüsebouquet und Pommery Senf-Kartoffeln

★ ★ ★

### Rhabarber

lauwarm mit hausgemachtem Crumble  
dazu Vanilleglace und Schlagrahm

### 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>	12.00
bunte Blattsalate mit Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	
<b>Gemischter Salat</b>	14.00
marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräuter Croûtons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	
<b>Spargel</b>	16.00
Bruschetta mit Ricotta, Radieschen und Frühlingszwiebel serviert mit Balsamico-Reduktion	
<b>Roastbeef</b>	24.00
dünn aufgeschnitten an Tomaten-Kapernvinaigrette und einem Frühlingsalat	
<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>Spargel</b>	15.00
Creme-Suppe mit Bärlauch-Feta-Roulade	
<b>Geröstete Peperoni</b>	15.00
Suppe mit Rohschinken-Crissini	

# CORDON BLEU

---

## Grossmutter

herzhaft gefüllt mit Speck, gedünsteten Zwiebeln  
Schinken & Raclettekäse

## Försterin

gefüllt mit sautierten Waldpilzen, frischen Kräutern  
Speck, Schinken & Raclettekäse

## Original

der Klassiker mit Schinken & Raclettekäse

## Nidwaldner

dass von hier mit NW-Trockenfleisch, Knoblauch & Stanser Fladä Käse

Vom Schwein 36.00

Vom Kalb 45.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Schwein 45.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Kalb 56.00

Zu allen Cordon bleu-Gerichten servieren wir Ihnen  
ein Gemüsebouquet und Pommes frites

## FLEISCH

---

<b>Rinds</b>	47.00
Filet-Spitzen mit Spargel-Ragout an Bärlauchsauce serviert mit einem Gemüsebouquet und Pommery-Senf-Kartoffeln	
<b>Kalb</b>	43.00
Paillard serviert an Zitronen-Sauce dazu Pappardelle und Spargeln	
<b>Poulet</b>	34.00
im Speckmantel serviert mit einem Gemüsebouquet und Spargel-Risotto	
<b>Kalbskopfbäggli</b>	39.00
niedergegart serviert mit Bärlauch-Griessnocken und Spargeln	
<b>Lamm</b>	39.00
Rücken serviert auf Café de Paris Sauce serviert mit Pommery Senf-Kartoffeln und Spargelgemüse	

## FISCH

---

<b>Swiss Lachs</b>	38.00
gebraten an Café de Paris Sauce serviert auf frischen Spargeln und Wildreis	
<b>Zander</b>	37.00
Filet serviert auf Bärlauch-Rahmsauce dazu Pappardelle und einem Gemüsebouquet	

## VEGETARISCH

---

<b>Cordon Bleu</b>	29.00
vom Wirsing gefüllt mit Spargeln, Bärlauch-Feta Dip serviert mit Wildreis und einem Gemüsebouquet	
<b>Risotto</b>	27.00
mit Spargeln dazu gebackene Champignons gefüllt mit Frischkäse und Trockentomaten	

## DER KLASSIKER

---

### Chateaubriand auf der Platte präsentiert

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce béarnaise, reichhaltigem Saisongemüse und Beilage nach Wahl, serviert in 2 Gängen

Ab 2 Personen pro Person 66.00

Sie können aus folgenden Beilagen wählen:

Pommes frites, Maiskroketten, Pommery Senf-Kartoffeln, Wildreis, Bärlauch-Griessnocken, Weisswein Risotto oder Pappardelle

Unser Fleisch wird schonend zubereitet

daher benötigt das Fleisch zwischen 25 und 40 Minuten je nach Grösse

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

<b>Schokoladenkuchen</b> mit weichem Kern begleitet mit Erdbeer-Sorbet	14.00
<b>Rhabarber</b> lauwarm mit hausgemachtem Crumble dazu Vanilleglace und Schlagrahm	15.00
<b>Caramel-Köpfli</b> serviert mit Schlagrahm und frischen Früchten	14.00
<b>Käse</b> kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	16.00

# 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.

# Muttertag

Sonntag 10. Mai 2026

Tartar vom Kalb mit Trüffel Öl serviert mit Ruccola  
Granatapfel und Parmesan-Chip



Zitronengras Suppe mit Tuna-Tataki  
und Avocado-Creme



Niedergegartes Nidwaldner Rinds-Entrecôte am Stück  
auf Café de Paris Sauce mit Kartoffel-Lauchgratin  
und Gemüse-Bouquet



Zweifarbige Bayrisch-Creme  
mit einer Erdbeer-Roulade und Beerensauce

**72.00 Fr.**



  
**ENGELSTANS**  
HOTEL RESTAURANT

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