



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
Tuna	Vietnam
Egli	Deutschland
Swiss Lachs	Schweiz / GR Lostallo
Zander	Schweiz / Susten
Crevetten	Vietnam
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
info@engelstans.ch

SCHLEMMERMENÜ

«Asia Time»

Tuna

Tataki mit Avocado, Ingwer und einem Sushi- Reis Bällchen gefüllt mit Wasabi und in Panko paniert

★ ★ ★

Tom Ka

Kokosnuss Suppe mit einer Riesencrevette

★ ★ ★

Swiss Lachs

vom Beefer serviert auf einem Kim Chi Risotto nappiert mit einem Tomaten- Chutney

★ ★ ★

Rinds

Filetstreifen an pikanter Marinade und Thai Basilikum serviert mit Pak- Choi und Basmatireis

★ ★ ★

Sabayon

mit Prosecco und Limette serviert mit Kokosnuss- Glace und frischen Früchten

oder

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

Menü komplett 99.00
4-Gang 89.00

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat	12.00
bunte Blattsalate mit Kräuter Croutons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	
Gemischter Salat	14.00
marinierte Salate mit Salatstrauß, Kräuter Croutons, Kernen und Sprossen an Engeldressing	
Papaya	15.00
Salat an pikantem Dressing mit gerösteten Erdnüssen, Cherry- Tomaten und Koriander	
Tuna	22.00
Tataki mit Avocado, Ingwer und einem Sushi- Reis Bällchen gefüllt mit Wasabi und in Panko paniert	
Frühlingsrollen	18.00
hausgemacht serviert mit Sweet- Chilisaucе und einem kleinen Salat an Ingwer- Misodressing	
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

Tom Ka	16.00
Kokosnuss Suppe mit einer Riesencrevette	
Karotten- Ingwer	15.00
Suppe serviert mit Orangenfilet und Granatapfel	

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

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
ein Gemüsebouquet und Pommes frites

FLEISCH

Rinds Filetstreifen an pikanter Marinade und Thai Basilikum serviert mit Pack- Choi und Basmatireis	47.00
Rinds Entrecôte vom Beefer an Tomaten- Chutney Asia- Style serviert mit gebratenem Sesam- Gemüse und Ofenkartoffeln	43.00
Poulet Brustwürfel an Sweet & Sour Sauce mit Tomaten Gurken und Ananas dazu Basmatireis	34.00
Poulet Brustfächer auf einer Erdnuss- Sauce begleitet von Pack- Choi und Basmatireis	34.00
Kalbskopfbäggli niedergegart Asia Style serviert mit einem Gemüse Bouquet und Pappardelle	39.00
Schwein Steak vom Beefer auf roter Curry- Sauce serviert mit Pack- Choi und Basmatireis	36.00

FISCH

Swiss Lachs vom Beefer serviert auf einem Kim Chi Risotto nappiert mit einem Tomaten- Chutney und gebratenem Gemüse	38.00
Zander serviert mit roter Curry Sauce begleitet von Basmatireis und Pack- Choi	37.00

VEGETARISCH

Cordon Bleu 29.00
vom Wirsing gefüllt mit Kim Chi, Frischkäse und Sweet- Chilisauce
serviert Sesam- Gemüse und Pappardelle

Kichererbsen 27.00
und buntes Gemüse an einer roter Curry Sauce
serviert im Reising und eine gebackene Banane in einer Kokos- Panade

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

Entrecôte double auf der Platte präsentiert
Für Sie flambiert und tranchiert, mit Engelsauce, reichhaltigem
Saisongemüse und Beilage nach Wahl, serviert in 2 Gängen

Ab 2 Personen pro Person 59.00

Sie können aus folgenden Beilagen wählen:
Pommes frites, Maiskroketten, Ofenkartoffeln, Basmati-Reis,
Weisswein- Risotto oder Pappardelle

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen 14.00
mit weichem Kern begleitet mit Joghurt Heidelbeere Glace

Quark 14.00
Creme serviert auf Mango Sauce
und frischer Passionsfrucht

Sabayone 16.00
mit Prosecco und Limette serviert mit Kokosnuss- Glace
und frischen Früchten

Käse 16.00
kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käseereien
mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Fruchtebrot

MONATSWEIN

AC Bordeaux Supérieur

La Communion ist das neueste Projekt von Thomas Hervé, dem Patron des Château Moulin Haut-Laroque in Fronsac. In der Nase dominieren rote Waldbeeren sowie Anklänge von Minze, die dem Wein eine gewisse Frische verleihen. Am Gaumen präsentiert sich dieser reinsortige Merlot aromatisch, dicht und weich mit seidigen Tanninen und ist wunderbar ausgewogen.



Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Ausbau:	12 Monate neue & gebrauchte Barrique
Rebsorte(n):	100% Merlot

1 dl 9.90
7.5 dl 69.00

Altos de la Hoya 2021 DO Jumilla, Olivares

Die Aromen in der Nase sind von Würzigkeit geprägt. Eukalyptus, Estragon, Wacholder und schwarze Oliven dominieren. Die fruchtigen Komponenten wie reifer Apfel oder Zwetschgenmus halten sich im Hintergrund. Am Gaumen ist der Altos de la Hoya der robuste Typ, mit ebenso würzigem Geschmack, der aber auch Aromen von schwarzen Beeren und gekochten Quitten aufweist. Trinkfreude pur!



Herkunftsland:	Spanien
Region:	Murcia
Ausbau:	6 Monate neue & gebrauchte Barrique
Rebsorte(n):	Monastrell, Garnacha

1 dl 9.40
7.5 dl 65.00

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.