

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

Tartar mit Avocado und Wasabi- Dip
eingemachten Karotten und einer Kokos- Koralle

★ ★ ★

Kokos

Zitronengras Suppe mit einer Crevette im Panko
auf Ananas- Chutney

★ ★ ★

Swiss Lachs

auf gebratenen Pack Choi

★ ★ ★

Rinds

Filet- Medaillon auf zweierlei Currysauce serviert mit
gebratenem Gemüse und Basmatireis

★ ★ ★

Kokos

Panna- Cotta serviert mit Mangosauce und Früchten

oder

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

Menü komplett 96.00
4-Gang 82.00

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	
Gemüse- Papaya	15.00
Salat an pikantem Dressing mit gerösteten Erdnüssen Cherry- Tomaten und Koriander	
Tuna	22.00
Tartar mit Avocado und Wasabi- Dip, eingemachten Karotten und einer Kokos- Koralle	
Frühlingsrollen	19.00
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

Kokos	16.00
Zitronengras Suppe mit einer Crevette im Panko auf Ananas- Chutney	
Apfel- Sellerie	15.00
Suppe mit Curry dazu gebratene Poulet Würfel und Lauchstroh	

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 36.00

Vom Kalb 45.00

Als Frohsinn (400g)
vom Schwein 46.00

Als Frohsinn (400g)
vom Kalb 56.00

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

FLEISCH

Rinds Filet- Medaillon auf zweierlei Currysauce serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis	47.00
Rinds Filetstreifen an grüner Currysauce serviert mit Pack- Choi und Basmatireis	45.00
Rinds Entrecôte Paillard auf gebratenem Gemüse dazu rosa Pfeffersauce und Pappardelle	42.00
Poulet Brustwürfel an Sweet & Sour -Sauce mit Tomaten Gurken und Ananas dazu Basmatireis	34.00
Schwein Steakfächer auf einer Erdnusssauce serviert mit Pack- Choi und Basmatireis	35.00
Kalbskopfbäggli niedergegart Asia Style serviert mit einem Gemüsebouquet und Ofenkartoffeln	39.00

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 Sauce bernaïse, 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 Papardelle

Unser Fleisch wird schonend zubereitet
daher benötigt das Fleisch zwischen 25 und 40 Minuten je nach Grösse

FISCH

Swiss Lachs	38.00
vom Beefer auf Yuzo- Risotto serviert mit einem Gemüsebouquet	
Zander	37.00
serviert mit roter Currysauce begleitet von Basmatireis und Pack- Choi	

VEGETARISCH

Cordon Bleu	29.00
vom Wirsing gefüllt mit Ananas- Chutney, Cashew und Raclette serviert mit einem Gemüsebouquet und Ofenkartoffeln	
Tofu	27.00
Pfanne mit Gemüse an grüner Currysauce serviert im Basmatireisring und sautierten Ananaswürfel	

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen	14.00
mit weichem Kern begleitet mit Kokos- Glace	
Schokoladenmousse	14.00
serviert auf Minz- Pesto und frischen Früchten	
Kokos	16.00
Panna- Cotta serviert mit Mangosauce und Früchten	
Käse	16.00
kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	

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.

Muttertag

Sonntag 10. Mai 2026

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



Zitronengras Suppe serviert mit Tuna- Tataki
und Avocado- Creme



Nidwaldner Rinds- Entrecôte am Stück Niedergar
auf Café de Paris Sauce mit Kartoffel- Lauchgratin
und einem Gemüsebouquet



Zweifarbige Bayrisch- Creme
serviert mit Erdbeer- Roulade und Beerensauce

72.00 Fr.



ENGELSTANS
HOTEL RESTAURANT

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