



**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	Nidwalden / Schweiz
Kalbsfleisch	Zentralschweiz
Rindfleisch	Zentralschweiz
Lamm	Australien
Lachs	Norwegen
Forelle	Schweiz
Saibling	Schweiz
Poulet	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»

Kalbs- Carpaccio an einer Spargelvinaigrette  
und 3-Jährigem Sbrinz vom Säلمي Gerschni- Alp

★★★

Spargelcremesuppe  
mit Spargelspitzen im Wan Tan Teig

★★★

Lachs grilliert an Kresserahmsauce dazu Zitronenreis

★★★

Lamm- Entrecôte mariniert und im Wasserbad gegart  
auf Kernser Teigwaren  
mit kleinen Tomaten und Frühlingsgemüse

★★★

Sabayone von der Heidelbeere  
mit Prosecco, hausgemachten Meringues,  
und Erdbeersorbet

oder

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

Menü komplett 92.00  
4-Gang 79.00

## VORSPEISEN

---

<b>Grüner Blattsalat</b> bunte Blattsalate mit Kräutercrôtons Kernen, Sprossen an Engeldressing	9.00
<b>Gemischter Salat</b> marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôtons Kernen, Sprossen an Engeldressing	11.00
<b>Kalb</b> Carpaccio an einer Spargelvinaigrette und 3 Jährigem Sbrinz vom Sälmi Gerschni- Alp	19.00
<b>Saibling</b> Gebeizt auf Stampfkartoffel mit Pommerysenf- Honigsauce und Frühlingszwiebel	17.00
<b>Tartar</b> Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast, Butter und Essiggemüse	21.00
- als Hauptgang	31.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados	3.00

## SUPPEN

---

<b>Spargel</b> Cremesuppe mit Spargelspitzen im Wan Tan Teig	12.00
<b>Kresse</b> Schaumsuppe mit Poulet- Roulade gefüllt mit Ricotta und Trockentomaten	14.00

# 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 32.00

Vom Kalb 39.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Schwein 39.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Kalb 49.00

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

## FLEISCH

---

<b>Rind</b>	42.00
Filet Würfel auf Spargeln an beurre rouge und Schnittlauchkartoffel	
<b>Lamm</b>	37.00
Entrecôte mariniert und im Wasserbad gegart auf Kernser Teigwaren mit kleinen Tomaten und Frühlingsgemüse	
<b>Poulet</b>	33.00
Brust gebraten unter einer Bärlauch Kruste dazu Spargelrisotto und buntes Gemüse	
<b>Schweinssteak</b>	34.00
Fächer mit Morchelrahmsauce dazu Kernser Teigwaren und Frühlings- Gemüsebouquet	

## FISCH

---

<b>Forelle</b>	36.00
sautiert auf Potpourri von Bärlauch- Gnocchi und Artischocken an Tomatenschaum	
<b>Lachs</b>	34.00
grilliert an Kresserahmsauce dazu Zitronenreis und Gemüse vom Frühlingsmarkt	

## VEGETARISCH

---

<b>Cordon Bleu</b>	27.00
vom Chinakohl gefüllt mit pikantem Anans- Curry Chutney und Raclettekäse dazu Gemüsereis und Gemüsebouquet	
<b>Spargel</b>	29.00
überbacken mit Grana- Padano dazu ein Pochiertes Ei serviert an einer Pommerysensaure und Salzkartoffeln	

## DER KLASSIKER

---

### Chateaubriand auf der Platte serviert

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce Béarnaise,  
mit reichhaltigem Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 58.00

### Entrecôte double

Für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce Béarnaise,  
mit reichhaltigem Frühlingsgemüse und Beilage nach Wahl

Ab 2 Personen pro Person 49.00

## FLEISCH VOM GRILL

---

		150gr.	200gr.	300gr.
Schwein	Steak	31.00	34.00	40.00
Rind	Entrecôte	39.00	43.00	51.00
Rind	Filet	46.00	56.00	72.00
Lamm	Entrecôte	36.00	40.00	48.00

Zu unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen Frühlingsgemüse  
und hausgemachte Grillsauce sowie Kräuterbutter

Wählen Sie eine Beilage:

Pommes frites, hausgemachten Maiskroketten, Risotto, Reis

Kernser- Teigwaren, Oberdorfer Salzkartoffeln oder Bärlauch- Gnocchi

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

<b>Schokoladenkuchen</b> mit weissem Kern begleitet mit Passionsfrucht- Sorbet	13.00
<b>Quark</b> Creme im Weck mit Rhabarberkompott und Zwieback	10.00
<b>Sabayone</b> von der Heidelbeere mit Prosecco, hausgemachten Meringues, und Erdbeersorbet	13.00
<b>Käse</b> Kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	15.00

## ENGEL- WEIN

---

Eine Eigenkreation vom Engel Stans & Gebrüder Favre.

Der Name entstand von unseren zwei Töchtern  
Cayla & Luana.

Cuvée « Caylu » 2017  
John & Mike Favre St. Pierre de Clages VS

Appellation: Chamoson AOC

Terroir: Brisé d'Ardoise (40 – 50 jährige Weinstöcke)  
Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Diolinoir  
Degustation: Schöne helle, hochrote Robe mit violetten Reflexen, dominiert  
von sehr reifen roten Früchten (Erdbeere, Kirsche). In der Nase würzig (Pfeffer,  
Lakritze). Im Mund gut gestaltet, mit seinen schönen seidigen Tanninen und  
die hervorragende Textur, elegant aussendet, Lakritze und Toast.  
Gerichte & Wein: Passt hervorragend zu Wildfleisch, Lammrücken, Braten und  
Perlhuhn mit Pilzen.

1 dl	8.90 Fr.
7.5 dl	63.00 Fr.
Magnum	134.00 Fr.

# 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.