



**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 / Südamerika
Zander	Schweiz/ Osteuropa / Kiemen- und vergl. Netzen
Wolfsbarsch	Griechenland/ Hebenetz

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

---

## «Winterzeit»

### Mille- Feuille

Crostini mit Caponata und Ziegenkäse

★ ★ ★

### Hummer

Cremesuppe  
mit Cognac flambiertem Apfel- Kompott  
und Crevetten

★ ★ ★

### Zander

gebraten an Mandelbutter und feinem Broccoli

★ ★ ★

### Rind

Entrecôte an Portwein- Jus  
mit Oberdorfer Ofen- Kartoffeln und winterlichem Gemüsebouquet

★ ★ ★

### Samichlaus- Säckli

Lebkuchen- Mousse, Mandarinen- Jogurtglace  
auf Schokoladen- Erdnussboden

oder

### Käse

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

Menü komplett 92.00  
4-Gang 79.00

## VORSPEISEN

---

<b>Grüner Blattsalat</b> bunte Blattsalate mit Kräutercrôutons Sprossen an Engeldressing	9.00
<b>Gemischter Salat</b> marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôutons Sprossen an Engeldressing	11.00
<b>Mille- Feuille</b> Crostini mit Caponata und Ziegenkäse	15.00
<b>Soufflée</b> von Parmesan mit Trüffelschaum	19.00
<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>Hummer</b> Cremesuppe mit Cognac flambiertem Apfel- Kompott und Crevetten	15.00
<b>Weisswein</b> Cremesuppe mit kleinen Gemüsegewürfen und Prosecco	13.00

# 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, Stanserfladen und Knoblauch

Vom Schwein 32.00

Vom Kalb 38.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Schwein 39.00

Als Frohsinn (400g)  
vom Kalb 47.00  
vom Kalb

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

## FLEISCH

---

<b>Rind</b>	39.00
Entrecôte mit Crevetten- Spiess an Portwein- Jus Oberdorfer Ofen- Kartoffeln und winterlichem Gemüsebouquet	
<b>Rind</b>	42.00
Filetspitzen an Rosa- Pfeffer Rahmsauce mit knusprigen Zwiebelringen im Reis- Ring und winterlichem Gemüse	
<b>Kalb</b>	38.00
Kopf- Bäggli an kräftiger Schalotten- Sauce dazu Polenta- Knells mit Salbei und buntem Gemüse	
<b>Schweinssteak</b>	31.00
Fächer auf Prosecco- Risotto und mediterranem Gemüse	

## FISCH

---

<b>Zander</b>	34.00
gebraten an Mandelbutter mit kleinen Kartoffeln und feinem Broccoli	
<b>Wolfsbarsch</b>	36.00
Sous- Vide gegart auf Kernser Teigwaren an Kräuter- Rahmsauce und mediterranem Gemüse	

## VEGETARISCH

---

<b>Cordon Bleu</b>	26.00
Wirz gefüllt mit Balsamico- Karotten, Salbei und Tallegio dazu Oberdorfer Kräuterkartoffeln & kleinem Gemüse	
<b>Risotto</b>	23.00
mit Prosecco, Caponata und Belper Knolle	

## DER KLASSIKER

---

Chateaubriand auf der Platte serviert

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

Ab 2 Personen pro Person 58.00

## 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
Crevetten		35.00	40.00	49.00

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

Wählen Sie eine Beilage:

Pommes frites, hausgemachten Maiskroketten, Risotto,  
Kernser- Teigwaren, Oberdorfer Kartoffeln, Reis, Polenta- Knell

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

---

<b>Schokoladenkuchen</b> mit weissem Kern begleitet mit Blutorangen- Sorbet	13.00
<b>Samichlaus- Säckli</b> Lebkuchen- Mousse, Mandarinen- Joghurtglace auf Schokoladen- Erdnussboden	13.00
<b>Tiramisu</b> hausgemachten Löffelbiskuit mit Kaffee- Amaretto getränkt	12.00
<b>Käse</b> kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käseereien mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Fruchtebrot	14.00

## 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.

# SILVESTERMENÜ 31.12.2018

---

## Amuse

In der Küche Stationen: Start 18.15 Uhr

Curry Wurst | Fisch- Taco | Crostini- Caponata | Russisches Ei



## Piemonteser

Kalb | Trüffel | Zucchetti | Kapern | Echalotten



## Kraftbrühe

Ochsenschwanz | Ravioli



## Steinbutt

Kürbis | Ingwer | Randen | Sesam



## Sorbet

Mango | Blutorangen | Granatapfel | Prosecco



## Rindsfiletmedaillon

Blätterteig | Pilz | Portwein- Jus | buntes Gemüse | Kartoffel- Schiff



## Exotische Schokoladen Combi

Schokolade | Chili | Caramel | Sea Salt | Erdnuss | Passionsfrucht |  
Kokos | Minze | roter Pfeffer

Preis | Person  
99.00 Fr.