



Herzlich willkommen

Schön, dass wir Sie durch den Donnerstagabend begleiten dürfen.

Handverlesene Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum bilden die Seele unseres Angebotes. Denn nachhaltige und regional geprägte Esskultur ist unser Credo. So zaubern wir die Magie der Alpen auf Ihren Teller.

„Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht“

Die Weine, welche wir Ihnen auf der Weinkarte empfehlen, sind eine sorgfältige Auswahl von erlesener Qualität.

Entdecken Sie verschiedene, noch nicht so bekannte Weinproduzenten. Wir bieten bewusst Weine von kleineren Weingütern mit tollen Kreationen an.

Das Drehrestaurant Stanserhorn-Team wünscht Ihnen einen genussreichen, gemütlichen und unvergesslichen Abend.



Vorspeisen & Suppen / *Starters & Soups*

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Zentralschweizer Pilzen
an "Stanserhorn Dressing" mit Alpkräutern
*Colorful leaf salad
with fried mushrooms from Lake Lucerne region
"Stanserhorn Dressing" with alpine herbs*
CHF 11.50

Rindscarpaccio mit Nüsslisalat und Alp Sbrinz von Untertrübsee
Beef carpaccio with field lettuce and alpine hard cheese (Sbrinz)
CHF 24.50

Kürbiscremesuppe
verfeinert mit Rahm von der Molki in Stans
*Pumpkin cream soup
refined with cream from the Molki in Stans*
und gerösteten Baumüssen / *and roasted walnuts* CHF 10.50
mit Landrauchschinkenstreifen / *with strips of country smoked ham* CHF 11.50

Kinderteller / *Kids Plates*

Kernser Urdinkelpastea mit Tomaten-Hackfleischsauce
Ancient spelt flour Pasta from Kerns with tomato minced meat sauce
CHF 14.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries
CHF 14.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%





CABRIO[®]
WELTNEUHEIT

Hauptgerichte mit Fleisch / *Main Courses with Meat*

Schweizer Rindsfiletgeschnetzeltes in Walliser Senfrahmsauce
mit Kartoffelstock mit Kernser Röstwiebeln & saisonales Marktgemüse
*Swiss beef fillet slices in valais mustard sauce
with mashed potatoes with roasted onions from Kerns & seasonal vegetables*
CHF 46.50

Schnitzel vom Holzen Dam-Hirsch aus Ennetbürgen
an einem Preiselbeerjus verfeinert mit Rahm und Zentralschweizer Pilzen
mit hausgemachten Urdinkelspätzli, Rotkraut und Marroni
*Dam stag-Schnitzel from Ennetbürgen
served with a cranberry jus, refined with cream and mushrooms from Lake Lucerne region
with homemade spaetzli, red cabbage and chestnuts*
CHF 32.50

Vegetarisch / *Vegetarian*

Vegi-Schnitzel mit Frischkäse und Spinat
an einer Tomatenrahmsauce
dazu servieren wir Tessiner Polenta mit Kräutern vom BIO Hof Neufallenbach und grüne Bohnen und konfierte Tomaten
*Vegetarian-Schnitzel with cream cheese and spinach
on a tomato cream sauce
served with Ticino polenta with herbs from the farm Neufallenbach and green beans and confit tomatoes*
CHF 24.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%





Unsere Hauspezialität/ Our House Specialty

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

ab 2 Personen im Edelweisstopf serviert

Die Magronen stammen aus Kerns, gemacht mit 100% Schweizer Hartweizengriess

Die Kräuterbouillon dazu stammt aus dem bernerischen Simmental

Swiss Alpine Macaroni made from 100% durum wheat

served with apple sauce and herbs broth from the Bernese Simmenthal-Valley

for 2 or more people presented in the famous Edelweiss-pot

CHF 23.50 pro Person / per person

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



Dessert / Deserts

Stanserhorn Strudel mit Nidwaldner Äpfeln
Sauce mit Bio Waldmeister aus dem Engelberger Tal
Luzerner Vanilleglace
Stanserhorn apple strudel
sauce with organic sweet woodruff from the Engelberg Valley
vanilla ice cream
CHF 14.50

Coupe «Nesselrode»
mit Vanilleglace und hausgemachten Meringue
Coupe «Nesselrode»
Vermicelles (made of sweet chestnut) with vanilla ice cream and homemade meringue
CHF 14.50

Tageskuchen mit Schlagrahm
Cake of the day with whipped cream
CHF 6.50 - CHF 8.50

Käseteller "Stanserhorn"
Dallenwiler Ziegenfrischkäse im Grafenorter Wildblumenmantel
Lichtensteiger Blauschimmelkäse "Jersey Blue", Huismatt Hartkäse vom Wirzweli
Stanser Röteli von der Molkerei Barmettler (Weichkäse)
dazu hausgemachtes UrDinkel Fruchtbrot (mit Trockenfrüchten und Baumüssen von Marietta Zimmermann, Stans)
Cheese plate with fresh goat cheese, "Jersey Blue", Alpine soft and hard cheese
Homemade spelt flour fruit bread (with locally dried fruits and walnuts)
CHF 16.50



Aperitif

Grappa Sassi Grossi, Tessin	2cl	42 Vol%	CHF 8.50
Grand Marc No. 5, Lipp-Kunz Graubünden	2cl	45 Vol%	CHF 12.50
Nuntius, Barrique, Kellerei Koster Einsiedeln, Schwyz	2cl	40 Vol%	CHF 10.50
Williamine Morand, Wallis	2cl	43 Vol%	CHF 8.50
Gunzwiler Vieille Apricotine Barrique, Luzern	2cl	40 Vol%	CHF 9.50
Limoni, Limoncino del Ticino, Tessin	2cl	28 Vol%	CHF 9.50
Vieille Prune Réserve, Lipp-Kunz, Graubünden	2cl	38.5 Vol%	CHF 11.50

Feinstes aus unseren 5 Nachbarkantonen

NW Eier-Kirsch Barmettler	4cl	14.3 Vol%	CHF 9.50
OW Birnen Träsch (mit getrockneten Birnenschnitzen)	2cl	45 Vol%	CHF 7.50
UR Enzian Schtränzäschnaps	2cl	40 Vol%	CHF 8.50
SZ Rigi Kirsch, Zraggen	2cl	40 Vol%	CHF 8.50
LU Willisauer Ringli Likör	2cl	18 Vol%	CHF 9.50
BE Bernerrosen Apfelbrand, Urs Hecht	2cl	42 Vol%	CHF 10.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%

