

# WILLKOMMEN in der LINDE

Liebe Gäste

Genuss, Qualität und herzliche Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle. Mit viel Liebe und Sorgfalt kreieren wir für Sie saisonale, regionale und abwechslungsreiche Gerichte, die mit frischen Zutaten und raffinierten Aromen überzeugen.

Möchten Sie Ihre Speiseauswahl mit einem edlen Tropfen aus unserem Weinkeller abrunden? Darf es ein Glas aus unserem Offenausschank sein, ein Flaschenwein aus unserem reichhaltigen Kellerangebot oder gar eine Rarität aus der Wein-Schatzkarte? Fabian und sein Team beraten Sie gerne.

Ob klassische Spezialitäten oder kreative Neukreationen – lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie die kulinarische Auszeit in gemütlicher Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Das ganze Linde-Team und Fabian freuen sich, Sie bewirten zu dürfen.

**Unsere Küche ist offen  
von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr  
und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr**

Die Gerichte von der Vesperkarte servieren wir gerne  
von 10.00 Uhr bis 23.30 Uhr.

## ZUM APERITIV

### MIXGETRÄNKE

Lindenspritz	Lassen Sie sich überraschen!	13.00
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Mineral	13.00
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco, Mineral	13.00
Negroni	Campari, Vermut, Gin	15.00
Heugroni	Heuschnaps, Campari, Gin	16.00
Porttonic	Portwein, Tonic, Rosmarin	15.00

### GIN TONIC

Frakmont Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00
Walden Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00
Titlis Gin	Gin, Alpinesse Tonic	16.00

### SCHAUMIGES

Griesel Sekt Blanc de blancs	Chardonnay, Weissburgunder	1dl	10.50
Prosecco	Casa Canevel, Glerat	1dl	8.50

### OHNE ALKOHOL

Sanbitter	mit Mineral / Natur	6.50
	mit Orangensaft	8.50
	mit Tonic	10.50
Tonic Spritz	alkoholfreier Schaumwein, Alpinesse Tonic	9.50
Gin Tonic alkoholfrei	Gin Oni Studer, Alpinesse Tonic	12.50

## VORSPEISEN

<b>Grüner saisonaler Blattsalat</b>		<b>11.00</b>
<b>Gemischter Salat</b>		<b>13.00</b>
<b>Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium</b>		<b>25.00</b>
mit Toast und Butter	als Hauptgang	<b>37.00</b>
<b>Glacierte Chälenrugeli (Ziegenkäse Meierskählen Stans)</b>		<b>19.00</b>
mit Rhabarberdressing und Frühlingssalat		
<b>Spinatsalat mit grillierten grünen Spargeln</b>		<b>19.00</b>
3-jähriger Sbrinz von der Chienere		
<b>Spargelsalat mit thailändisch mariniertem Beckenrieder Rauchlachs</b>		<b>25.00</b>
Kirschtomaten, asiatische Knusperecken		

## SUPPEN

<b>Currycrèmesuppe mit Pinienkernen</b>		<b>12.00</b>
	als Hauptgang	<b>16.00</b>
<b>Lindenblütensuppe</b>		<b>12.00</b>
	als Hauptgang	<b>16.00</b>

## VEGETARISCH

<b>Maiskroketten mit saisonalen Salaten garniert</b>	1/2 Portion	<b>23.00</b>
		<b>29.00</b>
<b>Maiskroketten mit sechs verschiedenen Gemüsen</b>	1/2 Portion	<b>27.00</b>
		<b>31.00</b>
<b>Fahrmattli-Käsekroketten (4 Stk.)</b>		<b>27.00</b>
Salatgarnitur mit Hausdip		
<b>Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch, Parmesan</b>	1/2 Portion	<b>21.00</b>
mit italienischer Petersilie (scharf)		<b>25.00</b>
<b>Safrangnocchi, frischer Spinat</b>		<b>31.00</b>
Spargel-Morchelragout, Gotthardpilze		

## FISCHGERICHTE

<b>Spaghetti mit Black Tiger Garnelen</b>		<b>33.00</b>
Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie (scharf)	1/2 Portion	<b>29.00</b>
<b>Ennetmooser Saibling</b>		<b>41.00</b>
Spargel-Morchelragout	1/2 Portion	<b>38.00</b>
Safrangnocchi von Emilia, Ennetbürgen		

## FLEISCHGERICHTE

<b>Beefsteak Tatar (CH) feurig oder medium</b> mit Toast und Butter		<b>37.00</b>
<b>Rindsschmorbraten vom runden Mocken Linde-Art</b> mit crèmigem Bärlauchrisotto und Marktgemüse		<b>41.00</b>
<b>Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Träsch, Baumnüssen, Birnen, Gotthardpilzen Rösti und Gemüse		<b>46.00</b>
<b>Kalbslebergeschnetzeltes in Butter gebraten – (es het solangs het)</b> mit Rösti und Gemüse		<b>41.00</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW)</b> mit Pommes und saisonalem kleinem Gemüse	180gr	<b>32.50</b>
<b>Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW)</b> mit Pommes und saisonalem kleinem Gemüse	mind. 450gr	<b>46.00</b>
<b>Kalbs-Cordonbleu (NW/OW)</b> mit Pommes und saisonalem kleinem Gemüse	ca. 180/200gr	<b>48.00</b>
<b>Kalbspailard (NW/OW) mit Kräuterbutter</b> mit Maiskroketten und saisonalem kleinem Gemüse	140gr	<b>41.00</b>
<b>Maispouardenbrust mit Zitrone aromatisiert</b> mit Maiskroketten und kleinem Beilagensalat		<b>35.00</b>
<b>Entrecôte vom irischen Angus Rind</b> mit provenzalischem Dörrtomatenjus Safrangnocchi und Grillgemüse	220gr	<b>49.00</b>
<b>Irishes Angus Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter, sautierten Gotthardpilzen Bärlauchrisotto und Grillgemüse	180gr	<b>58.00</b>

## DESSERT - KARTE

Vanille-Eis mit Rhabarberkompott	gross	14.00
	klein	8.50
Schoko-Küchlein mit Passionsfruchtsorbet		15.00
Mascarpone-Crème mit Rhabarberkompott		11.50
Hausgemachte Gebrannte Crème nach altem Linde-Rezept mit Vanille-Eis und Rahm		10.50
Apfel-Küchlein mit Vanille-Eis und Rahm	klein / 1 Stk.	9.50
	gross / 3 Stk.	13.50
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Barolo Chihato Bitterer Gewürzwein Piemont	1 Kugel	11.50
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Griesel Sekt	1 Kugel	10.50

**...oder lassen Sie sich auch durch unsere Köstlichkeiten  
auf unserer Coupkarte verführen.**

## DEKLARATIONEN

Für Informationen zu Allergien oder Intoleranzen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Auf Wunsch werden die Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zubereitet.

### Herkunftsdeklaration Fleisch

Schwein	Schweiz
Kalb	Nidwalden / CH
Maispoulardenbrust	Frankreich

### Herkunftsdeklaration Fisch und Meeresfrüchte

Alpenzander	Susten / CH
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Lachs	Schottland
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht)	Vietnam

Strenge Kontrolle durch WWF, garantiert ohne Antibiotika

### Herkunftsdeklaration regionale Produkte

Eier	Oberdorf / CH
Brote und Backwaren (CH)	Kreuzbäckerei/Christen Beck
Pilze	Gotthardpilze
Milchprodukte / Gemüse	Die Genusshandlung Dorfplatz 9, Stans

inkl. 8,1% MwSt