

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

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

SUPPEN

Currycrèmesuppe mit Pinienkernen		12.00
	als Hauptgang	16.00
Lindenblütensuppe		12.00
	als Hauptgang	16.00

VEGETARISCH

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

FISCHGERICHTE

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

FLEISCHGERICHTE

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

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