

ZUM APÉRO

Unsere Empfehlung:

Rosé Collalto Sekt aus der seltenen Moscato Manzoni Traube von einem der führenden Produzenten (Conte Collalto) im Herzen des Proseccogebiets rund um Conegliano (Veneto/Italien).

75cl	52.00
10 cl	8.50

Gancia Prosecco Brut, Canelli/Italien
mit Aromen von grünem Apfel, frisch und vielseitig im Geschmack

75cl	52.00
10 cl	8.50

* * *

Geschätzte Gäste

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen aus der kleinen Karte bis 17.30 Uhr.

Zwischen 17.30 und 18 Uhr stärkt sich unsere Küchenbrigade, um Sie ab 18 Uhr voller Elan mit unseren Köstlichkeiten aus der grossen Karte zu verwöhnen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat *	8.50	12.00
Gemischter Sommersalat	9.50	18.00
Bunter Sommersalat mit Rauchlachsstreifen, Spargeln und Avocado	19.00	
Beefsteak Tatar ^(CH) feurig oder medium * <small>mit Toast und Butter</small>	22.00	33.00
Gebackene Frühlingsrolle mit rassicem Eisbergsalat und Sweet-Chili-Sauce	14.50	25.00
Weisser und grüner Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Nidwaldner Rohschinken	21.00	

SUPPEN

Lindenblütensuppe *	10.00	13.00
Currycrèmesuppe mit Pinienkernen *	11.00	14.00
Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz ^(CH) und Gemüse	13.00	18.00

VEGETARISCH

Maiskroketten mit Salatgarnitur *	19.00	22.00
Maiskroketten mit Gemüsegarnitur *	24.00	28.00
Gemüseteller mit Spiegelei		29.00
Spaghetti mit Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small> *		24.00
Grüner und weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise mit kleinen Rosmarinkartoffeln	18.50 plus	31.00 5.50

FISCHGERICHTE

Ennetmooser Saiblingsfilet gebraten auf Ratatouille mit kleinen Rosmarinkartoffeln *		32.00
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Peperoncini, Knoblauch und italienischer Petersilie <small>(scharf)</small> *	26.00	29.00
Kurz gebratenes Salmschnitzel mit Oliven, Rosmarinkartoffeln, weissem und grünem Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise		34.00

FLEISCHGERICHTE

Bauernbratwurst mit gerösteten Zwiebelringen von der Metzgerei Kreienbühl, Reiden		17.00
Panierte Schweinsschnitzel (NW/OW) *	180 gr.	22.00
Riesen Schweins-Cordonbleu (NW/OW) *	mind. 400 gr.	33.00
Variante: I für 2		18.50
Tagliata vom Kalbssteak (NW/OW) *	140 gr.	33.00
auf rassigem Ratatouille		
Kalbspaillard (NW/OW) mit Kräuterbutter	140 gr.	31.00
Entrecôte vom irischen Angus Rind mit Kräuterbutter	220 gr.	34.00
Irishes Angus Rindsfilet mit Kräuterbutter *	180 gr.	39.00

BEILAGEN (als Beilagen zu obigen Fleischgerichten)

Pommes-Frites, Maiskroketten, Reis, Nudeln *	plus	5.00
Rösti, Bratkartoffeln *	plus	5.50
Grüner und weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise *	plus	12.00
Reichhaltige Gemüse garnitur	plus	8.00
Grosse Gemüseplatte	plus	12.00
Salatgarnitur *	plus	9.50

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

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Nidwalden / CH
Rindfleisch	Irland
Poulet	Schweiz
Saiblingsfilet	Ennetmoos
Salm	Schottland
Scampi	Südafrika
Thunfisch	Südostasien
Black Tiger Garnelen (Zucht) <small>(streng kontrolliert durch den WWF, garantiert ohne Antibiotika)</small>	Vietnam

Alle Gerichte mit * sind im Take-away erhältlich.

Bestellungen nehmen wir gern 1 Stunde vorher per Telefon entgegen.

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage lindestans.ch.

Unsere Servicezeiten sind von 11.30 bis 13.45 und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.