

Bankett-Menuvorschläge Linde Stans AG

Vorspeisen

Kleiner Rohkostsalat im Knusperkorbchen mit glasiertem Chälenrugeli auf Blattsalat <small>(milder Frischziegenkäse von Meierskälen, Stans)</small>	Fr. 16.00
Saisonsalat mit Nidwaldner Trockenfleisch und glasiertem Chälenrugeli	Fr. 17.00
Gebratenes Kabeljaurückenfilet auf Rahmspinat, Datteltomaten und hausgemachten Kartoffelgnocchi	Fr. 24.00
Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet mit Avocadotatar, kleinem Saisonsalat und Sesam-Chili-Vinaigrette	Fr. 19.00
Mit Kräutern sautierter südafrikanischer Scampi, Safranrisotto und Fenchel-Chips	Fr. 25.00
Frühlingsrolle <small>(handgerollt/vegetarisch)</small> mit rassigem Eisbergsalat und sweet Chilisaucе	Fr. 14.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	Fr. 14.00
Nüsslisalat mit sautierten Pfifferlingen und Nidwaldner Trockenfleisch	Fr. 16.00

Weisse Bohnencremesuppe mit Trüffelöl parfümiert (Geheimtip) Fr. 12.00

Kürbiscrèmesuppe mit Brotcroûtons Fr. 11.00

Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust (F) mit roter Currysauce, buntem Reis und Wok-Gemüse Fr. 24.00

Nidwaldner Kalbshohrücken am Stück gebraten, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur Fr. 33.00

Schweinsnierstück (CH) am Stück gebraten, Marsalajus, Risotto und Gemüse garnitur Fr. 28.00

Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf Steinpilzrisotto mit kleinem Gemüse umlegt Fr. 31.00

Vegi-Alternative

Maiskroketten mit Gemüse garnitur Fr. 24.00 / Fr. 27.00

Desserts

Apfelküchlein mit Vanilleglacé und Rahm Fr. 12.00

Kleiner Coupe Nesselrode (Vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Rahm) Fr. 9.50

Tobleronemousse mit Rahmrosette Fr. 12.00

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Früchten garniert Fr. 11.00

Menu 1 – Fr. 78.00

Bunter Saisonsalat mit marinierten schottischen Salmwürfeli und Brotcroûtons

Weisse Bohnencremesuppe

Irishes Angus Roastbeef mit Sauce Café de Paris, Kartoffelstroh und Gemüse garnitur

Kleiner hausgemachter Eiskaffee mit Kirsch

Menu 2 – Fr. 80.00

Pochierter südafrikanischer Scampi und Thunfisch carpaccio mit Avocadotatar und kleinem Saisonsalat

Indische Tomatencremesuppe mit Gemüse und Pouletragout

Nidwaldner Kalbshohrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Hausgemachte Apfelküchlein oder gebrannte Crème mit Vanilleglacé

Menu 3 – Fr. 93.00 komplett – ohne Suppe Fr. 83.00

Sautierte Black Tiger Riesengarnele
auf gegrillten Zucchetti mit Gemüse-Vinaigrette
und kleinem Blattsalat

Weisse Bohnencremesuppe

Kalbsrückensteak am Stück gebraten
Morchelrahmsauce
Rösti und Gemüse garnitur

Drei Sorbets mit Früchten garniert

Menu 4 – Fr. 85.00 komplett – ohne Suppe Fr. 75.00

Gebratenes Ennetmooser Saiblingsfilet auf rohem Gemüsesalat

Lindenblütensuppe

Roastbeef vom irischen Angus Rind
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Aprikosenkompott

Menu 5 – Fr. 84.00 komplett – ohne Suppe Fr. 74.00

Caramelisiertes Chälenrugeli (Frischziegenkäse aus Stans)
mit buntem Blattsalat

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Irishes Angus Rindsfilet (150g)
an Pfefferrahmsauce
Risotto
Gemüse garnitur

Apfelküchlein mit Vanilleglacé und -sauce