

SOUPES

Stanser Mostrahmsuppe mit Dörrbirnen-Trockenfleisch-Spiessli	14.50
Fischrahmsuppe leicht tomatiert mit Crème fraîche und ein paar Moules	16.50
Ananas-Kokos-Kürbissuppe mit Baumnuss-Ruccola-Pesto	12.50

ENTRÉES

Saisonaler Blattsalat mit im Flug gekochten Baumüssen	13.50
etwas kleiner	9.50
zusätzlich mit Pilzen, Speck und Brotcroutons	+ 5.-

Unsere Salatsaucen zur Auswahl:

- Hausdressing
- French Dressing
- Feigen-Senf-Vinaigrette

Winterlicher Salat an Feigen-Senf-Vinaigrette mit Kalbsrilette, gerauchtem Schweinsnierstück und gebratener Riesencrevette	22.50
als Hauptgang	32.50

Carpaccio vom getrockneten Schweinsnierstück aus Nidwalden mit Pilztatar und Zwetschgenchutney	20.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Kürbis-Passionsfrucht-Terrine auf Röstkürbis-Nüsslisalat mit Feigenbalsamico und Kürbisöl	18.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Balchenwürfel gebeizt mit Orangenblüten und Hibiskussalz, verfeinert mit Orangen, Crème fraîche und Zitronenthymian	21.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Wie in Paris: Hausgemachte Kalbsrilette, Kräutersalzbutter, Essiggemüse	15.50
----------------------------------------------------------------------------	-------

PLATS VIANDES

Entrecôte vom Nidwaldner Rind am Knochen gereift und überbacken mit Butter Café de Paris mit Bistro-Frites und Gemüse	46.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Flank Steak vom Rind an Jus Piment d`espelette mit Apfel-Kirsch-Relish, Gemüse und gebackene Kartoffel-Federkohl-Dauphine	38.-
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Kalbs-Involtini gefüllt mit Formaggini und Rohschinken an Pilz-Cognac-Rahmsauce mit Risotto aus Venere-Reis und Gemüse	43.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Surf & Turf vom Schweinsfilet und Riesencrevetten an Jus de Paris mit gerauchtem Kartoffelpüree und Gemüse	36.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Gebratene Schweizer Maispoulardenbrust auf Kürbis-Püree an Traubenlikörsauce mit Trüffel-Ravioli und Gemüse	38.-
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

PLATS POISSONS

Duett vom Ennetmooser Zuchtfisch: Forelle in Kürbiskernen gebraten und Saibling gedämpft an tomatierter Fischrahmsauce mit gerauchtem Kartoffelpüree und Gemüse	37.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Gebratene Riesencrevetten auf Kürbis-Püree an Kräuter-Rahmsauce mit Trüffel-Ravioli und Gemüse	39.-
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aus schwarzem Vollkornreis mit Blauschimmelkäse, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, gebackenem Federkohl und Gemüse	29.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Trüffel-Ravioli auf Kürbis-Püree mit gebackenem Federkohl und reichhaltiger Gemüse garnitur	31.
------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

DOUCEURS



Schokolade-Erdnuss-Mousse mit Erdnussstreuseln, Schokoladeglaze, Schoggiküchlein* und Truffes mit Olivenöl und Fleur de Sel	15.50
Marroni-Crème-brûlée mit Zwetschgensorbet	12.50
Apfelpunch-Parfait mit Apfel-Cranberry-Calvados-Ragout und Haselnussstreuseln	12.50
Carameltarte mit Fleur de Sel und Joghurtglaze	11.-
Belgische Bierwaffeln frisch gebacken mit Malzmelasse, Vanilleglaze und heissen Beeren	11.-
Eiskaffee Bistro 54 (Crunch mit Eierkirsch) Petit	12.- 8.50
Coupe Bistro 54 (Schokolade-, Pistazien- und Baumnussglaze mit Haselnussstreuseln und Schlagrahm)	10.50
Sorbets Zwetschgen mit Vielle Prune	14.-
Sorbets Limette mit Schweizer Vodka	14.-
Sorbets Chriesi mit Pflaumen Destillat	14.-
Stellen Sie sich aus unseren Eissorten Ihren eigenen Coupe oder ein Frappé zusammen	
· Joghurt	· Limettensorbet
· Pistazien	· Johannisbeersorbet
· Baumnuss	· Zwetschgensorbet
· Chriesisorbet	
· Kaffee	· Caramel
· Schokolade	· Vanille
· Bauernhofglaze	· Mövenpick
Café Gourmand (Aufpreis)	5.90
Espresso gelato	6.50
Petite Dame blanche	6.50
Petit Pot au chocolat	6.50

FROMAGES



Dreierlei Käse mit Birnenbrot, Zwetschgenchutney, Feigensenf und Früchten	12.50
Käsevariation mit Birnenbrot, Zwetschgenchutney, Feigensenf und Früchten	17.50

LIEFERANTEN

Metzgerei Stalder, Ennetbürgen

Salami: Schweiz
Trockenfleisch: Nidwalden
Rindsentrecôte: Nidwalden

Hofmetzgerei Lussi Chrigu, Oberdorf

Schweinsfilet: Schweiz
Flanksteak (Rind): Schweiz
Rohessspeck: Schweiz
Kochspeck geräucht: Schweiz
Getrocknetes Schweinsnierstück

Metzgerei Stutzer und Flüeler, Kerns/Stans

Kalb: Obwalden
Schinken: Schweiz
Rohschinken: Schweiz
Nusswurst: Schweiz

Bianchi Comestibles, Zufikon

Maispoularde: Alpstein, Schweiz
Riesencrevetten MSC: Hauseigene Zucht VN

Fischhuus Mühletal

Forellen und Saibling: Ennetmoos

Gemüse und Früchte

G. Coldebella, Stans
Thomas Kündig, Stans
Schweiz / Italien

Milchprodukte

Barmettler Molkerei, Stans
Genusshandlung, Stans

Eier

Barmettler, Ennetmoos

Brot

Christen-Beck, Nidwalden
*Marcel Köpfl AG

Pasta

Edit Delizie d`Italia, Ennetbürgen

Glaze

Mövenpick
Äschi, Grafenort

Diverses

Scana AG, Regensdorf

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**Alle Produkte sind hausgemacht,
ausser es ist deklariert!**

**Wir servieren ausschliesslich
saisonales Gemüse**