

Wir bieten auch Gerichte ohne Gluten, Laktose oder Zucker an.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie solche Menüs bevorzugen.

SOUPES

Tomaten-Pfirsich-Gazpacho
mit gebackener Jakobsmuschel 15.50

Gelbe Peperonisuppe mit Crème fraîche
und Tomaten-Oliven-Muffins 13.50

Rahmsuppe aus Süsskartoffeln und Karotten
mit Quinoa und Wasabi-Joghurt-Glacé 14.50

ENTRÉES

Sommersalat 14.50

mit im Flug gekochten Baumüssen
etwas kleiner 10.50

Unsere Salatsaucen zur Auswahl:

Hausdressing

Erdbeer-Peperoncini-Vinaigrette

French dressing

Salade gourmande

Reichhaltiger Blattsalat mit Kalbsrillettes, sautierter
Riesencrevette und Nidwaldner Trockenfleisch

19.50

als Hauptgang 29.50

Tomatenmousse auf Ratatouille-Rucola-Salat
mit Pancettachips, Leinsamen-Hanföl
und gehobeltem Sbrinz 19.50

Hecht-Ceviche mit Limette, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Zitronenthymian, Stangensellerie und Crème fraîche,
serviert im Cocktailglas mit Toastbrot 20.-

Kalbstartar an Pesto rosso mit Chälärugili überbacken,
dazu Essiggemüse, Kräutersalzbutte und Toastbrot 24.50
als Hauptgang 34.50

Crème brûlée vom Stanser Fladen mit
Feigen-Dörrbirnen-Chutney und Sommersalat 19.50

PLATS VIANDES

Surf & Turf von Kalbsfilet und gebackener Jakobsmuschel
an Jus de Paris mit schwarzem Mascarpone-Risotto
und Gemüse 54.-

Entrecôte vom Nidwaldner Rind am Knochen gereift,
überbacken mit Café de Paris Butter,
Bistro-Frites und Gemüse 45.50

Fächer vom Flat-Iron-Rindssteak an Piment-d`Espelette-Jus
mit Feigen-Dörrbirnen Chutney,
Sbrinz-Brandteig-Kugeln und Gemüse 42.-

Medaillon vom Schweinsfilet überbacken mit
Tomaten-Rucola-Chiasamen-Kruste
an Piment-d`Espelette-Jus
auf Süsskartoffel-Oliven-Püree und Gemüse 38.-

Gebratene Maispouarden-Brust auf Ratatouille
an Frischkäse-Kräutersauce
mit Spinat-Tagliatelle und Gemüse 33.50

PLATS POISSONS

Gebratenes Hechtfilet überbacken mit Tomaten-Chiasamen-
Rucola-Kruste an Piment-d`Espelette-Jus auf
Süsskartoffel-Oliven-Püree und Gemüse 38.-

Sautierte Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
auf Ratatouille an Zitronenthymian-Sauce
mit schwarzem Mascarpone-Risotto und Gemüse 39.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Champignons-Zigarren auf Ratatouille
mit Spinat-Tagliatelle an Pesto rosso und Gemüse 31.-

Tomaten-Kartoffel-Tarte mit Frischkäse-Kräuterrahmsauce
und vielfältiger Gemüse garnitur
oder Salatgarnitur 30.-

Gebackene Kartoffel-Sbrinz-Kugeln auf Ratatouille
an Zitronenthymian-Sauce und Gemüse 29.-

DOUCEURS



Dessertvariation à deux (ab 2 Personen)	p.P. 17.50
Schokolade-Erdnuss-Mousse mit Erdnussstreuseln, Schokoladeglacé, Schoggiküchlein* und Praliné	15.50
Gepfeffertes Erdbeercarpaccio mit reduziertem Aceto balsamico, Pistazien und Joghurtglacé	12.50
Bistro-54-Cheesecake mit heissen Heidelbeeren und Joghurtglacé	13.-
Feigen-Creme-brûlée mit verschiedenen Beeren und Pistazienglacé	11.50
Haselnuss-Parfait mit marinierten Erdbeeren	10.50
Crunch mit Eierkirsch (Eiskaffee Bistro)	10.-
Coupe Romanoff im Weinglas, Erdbeer- und Joghurtglacé auf Erdbeeren mit Rahm	11.50
Portion Erdbeeren im Weinglas mit Schlagrahm	10.50
<i>oder</i> mit Mascarpone	11.50
Coup 54 Johannisbeersorbet, Baumnuss- und Joghurtglacé mit Heidelbeeren	9.50
Diverse Sorbets mit dem passenden Destillat	14.-

Stellen Sie sich aus unseren Eissorten
Ihren Lieblings-Coupe oder Ihr Lieblings-Frappé zusammen

- Joghurt
- Baumnuss
- Pistazien
- Erdbeer
- Kaffee
- Schokolade
- Limettensorbet
- Johannisbeersorbet
- Zwetschgensorbet
- Chriesisorbet
- Caramel
- Vanille

Bauernhofglacé

Café Gourmand (Aufpreis)	5.90
Espresso Gelato	6.50
Petite Dame blanche	6.50
Kleines Schokolade-Erdnuss-Mousse	6.50

FROMAGES



Dreierlei Käse	12.50
Sechserlei Käse Beide jeweils mit Birnenbrot, Zwetschgen-Chutney, Feigensenf und Früchten	17.50

LIEFERANTEN

Fleisch / Fisch / Meeresfrüchte

Metzgerei Stalder Ennetbürgen

Rohschinken: Schweiz
Salami: Schweiz
Nidwaldner Trockenfleisch: Schweiz
Rindsentrecôte: Nidwalden

Hofmetzgerei Lussi Chrigu Oberdorf

Flat Iron: Schweiz
Schweinsfilet: Schweiz
Pancetta: Schweiz
Rindstrochenwürste: Schweiz

Metzgerei Stutzer und Flüeler Kerns/Stans

Kalbsfilet: Obwalden
Schweins-Vorderschinken Schweiz
Rohschinken Schweiz

Bianchi Comestibles Zufikon

Maispouardenbrust: Alpstein Schweiz
Crevetten MSC: Vietnam aus Bianchis Zucht
Jakobsmuscheln MSC: Atlantik

Fischhaus Mühletahl

Hecht Schweiz

Gemüse / Früchte

Hof Murmatt, Ennetmoos
G. Coldebella, Stans
Thomas Kündig, Stans
*Ennetmoos / 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

Glacé

Mövenpick
Äschi, Grafenort

Diverses

Scana AG, Regensdorf

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
**Alle Produkte sind hausgemacht,
ausser es ist klar deklariert!**