



Winterkarte

Vorspeisen & Suppen	CHF
Nüsslisalat mit Speck, Champignons & Croutons	16.00
Nüsslisalat mit Balchen Knusperli und Sauce Tartar	18.00
Gemischter Salat *	13.00
Grüner Salat *	11.00
Beefsteak Tatar * mit Cognac, Calvados oder Whisky	22.00 +3.50
Ei	+3.50
Pommes frites	+6.50
Kräftige Siedfleisch Bouillon mit Flädli *	11.00
Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube *	11.50

Vegetarisch

Burrata – Limonen Ravioli mit leichter Tomatenrahmsauce	29.50
Hausgemachte Gnocchi an Kürbisrahmsauce * mit Trauben und Nüssen	29.50

HOTEL **WINKELRIED**
STANSSTAD AM SEE

Winterkarte

Fleisch

Hirschfiletstreifen an Steinpilzsauce knusprige Butter-Rösti und Preiselbeer Apfel	45.00
Cordon bleu «Klassik» vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse, mit Pommes frites und Marktgemüse	37.50
Kalbsleber mit Apfel-Calvados Sauce * und knusprige Butter-Rösti	38.00
Winkelried Pfanne Schweinefilets an Steinpilz – Rahmsauce & Käsespätzli	39.50
Kalbshackbraten mit Mozzarella an Kräuterrahmsauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse	35.00
Rindsfilet Black Angus mit Pfeffersauce mit Saisongemüse und Tagliatelle	200 g 49.50

Ab 2 Personen:

Chateaubriand Black Angus mit Pfeffersauce Pommes frites und Saisongemüse	450 g	p.Pers. 52.00
---	-------	---------------

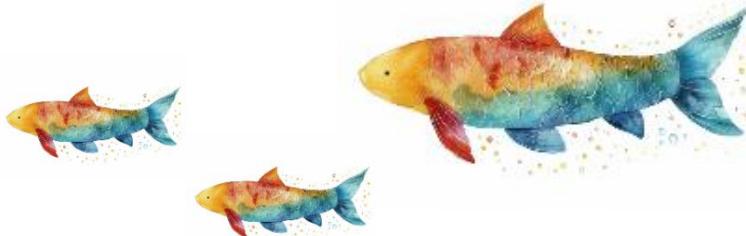
Weinempfehlung

Poppone IGT 2021
Antonutti
Italien

CHF 77.00 / 0.7l



Mittags & abends wählen Sie aus der gesamten Karte !
Zwischen 14.00 und 18.00 Uhr sind alle Gerichte mit **rotem Stern *** erhältlich



Balchen aus dem Vierwaldstätter See

Balchenfilet im Parmesanmantel CHF 37.50
Proseccorisotto, Grillgemüse und Tomatencoulis

Balchenfilet «Hausfrauen Art» mit Äpfeln und Zwiebeln 37.50
Sauerrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Balchenfilet «Zuger Art» an Weisswein-Kräutersauce 37.50
Reis und Marktgemüse

Fisch CHF
Gebratenes Zanderfilet mit Krebsbutter Sauce 37.50
Salzkartoffeln und Saisongemüse

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln * 35.50
und hausgemachter Tartar Sauce

Lachsforelle mit Äpfeln und Nüssen 38.00
dazu Weisswein Risotto und Marktgemüse

Snacks

Winkelried Platte * 27.50
50 g Landrauchschinken / 50 g Engelberger Trockenwurst
50 g. Parmesan Grana Padano & Garnitur



Desserts

	CHF
Caramelköpfli *	8.90
Tiramisù *	9.90
Panna Cotta mit Mango *	9.90
Zwetschgenwähé *	7.50
Vermicelles , mit Meringues und Rahm *	13.50
Zitronentorte	9.00
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille Glacé *	12.80
Rahmzuschlag	1.60
Coupe Nesselrode * Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm	13.50

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

Hirsch	Österreich	Reh	Österreich
Rind	Schweiz, Argentinien	Poulet	Schweiz, Frankreich
Kalb	Schweiz	Schwein	Schweiz
Lachsforelle	Türkei	Zander	Estland
Felchen	Schweiz, Vierwaldstättersee		
Fruchtwähé	Deutschland	Zitronentorte	Italien
Brotwaren	Schweiz	Apfelstrudel	Schweiz