



CABRIO®



APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE 2024





CABRIO®

Herzlich willkommen auf dem Stanserhorn!

Erleben Sie die Kulinarische Essenz der Alpen auf dem Stanserhorn!

Handverlesene Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum bilden die Seele unseres Angebots.

Nachhaltige und regional geprägte Esskultur ist unser Credo.
Die Magie der Alpen zaubern wir auf Ihren Teller.
Wir verwenden 100 % Schweizer Fleisch & Fisch von lokalen Partnern.



Es macht uns sehr glücklich, Sie zu verwöhnen!



Fränzi Mohn
Gastgeberin



Jens Wiedehöft
Küchenchef

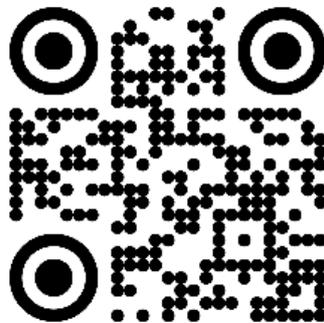


Jeannette Bünter
Stv. Gastgeberin



Heidi Lussi
Stv. Gastgeberin

Entdecken Sie unsere Kulinarik-Partner:





CABRIO®

APÉRO

FRISCH & FEIN

Fleisch- und Käseplatte „Stanserhorn“ für 3 Personen mit verschiedenen Käsesorten (50 g pro Person), Trockenfleisch vom Rind (20 g pro Person), Landrauchschinken (20 g pro Person) und Salami (10 g pro Person) aus der Region dazu hausgemachtes Früchte-Nussbrot	CHF 26.50
✓ AOP-Alp-Sbrinz-Möckli – für 5 Personen 30 g pro Person pro Portion a 150 g	CHF 15.00
✓ Gemüsestängeli mit hausgemachter Dip-Sauce pro Portion für 3 Personen	CHF 9.00
✓ Crostini mit Kräuterfrischkäse-Aufstrich pro Stück	CHF 3.00
✓ Hausgemachte Bruschetta Tomaten-Minze pro Stück	CHF 3.50
✓ Feines Stanserhorn Käsebruschetta aus dem Ofen pro Stück	CHF 4.50
Geräuchertes Schweizer Lachstatar (30 g) von Waser Lachs, Beckenried pro Stück auf knusprigem Baguettebrot	CHF 6.50

WARM & HAUSGEMACHT

✓ Hausgemachter Käsekuchen in Häppchen geschnitten und warm serviert Ein Käsekuchen reicht für ca. 10 Gäste	CHF 31.00
✓ Knusprige Blätterteigkäsestangen mit Obwaldner Sbrinzkäse – 3 Stangen pro Portion	CHF 4.50
Mini Wienerli im Teig pro Stück	CHF 2.50

✓ vegetarisch

 vegan



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Unsere Hausspezialität



- ✓ Äplermagronen im Edelweiss-Topf CHF 25.00
 Äplermagronen aus Kernser Teigwaren, Stanser Rahm und Unterwaldner Käse
 begleitet von Schweizer Apfelmus | zum selber Schöpfen am Tisch, bis alle Ihre Gäste satt sind

- ✓ Vegane Äplermagronen CHF 25.00
 begleitet von Schweizer Apfelmus

- Kleiner grüner Blattsalat CHF 34.00

 Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinsbraten
 an einem Rosmarinjus
 Äplermagronen im Edelweisstopf





CABRIO®

KULINARISCHE PANORAMAKARTE

SUPPEN

- ✓ Kräftige Bio-Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und hausgemachten Kräuterflädli CHF 8.50
- Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit Nidwaldner Rohess-Speck CHF 9.50
- ✓ Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Walden Gin und Basilikumschaum CHF 9.50
- ✓ Gerstensuppe mit Schweizer Gemüse und Kräuter aus dem Berner Oberland mit Nidwaldner Trockenfleisch CHF 10.50
CHF 11.50

SALATE & KALTE VORSPEISEN

- ✓ Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli, gehacktem Ei vom Hof Barmettler CHF 9.50
- ✓ Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen CHF 9.50
- ✓ Gemischter Salat mit Kernen und Sbrinz-Spänen CHF 11.50
- ✓ Salat „Caprese“, Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella und Basilikumpesto CHF 15.50
- Geräuchertes Lachsfilet (60 g) von Waser Lachs, Beckenried CHF 17.50
serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Brot vom Christen Beck und Butter

Unsere Salate servieren wir mit frischem Hausdressing.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

FLEISCH & FISCH

Schweizer Rindsragout in seiner kräftigen Schmorsauce mit Kernser Pilzen begleitet von Tessiner Polenta	CHF 25.50
Gebratenes Schweizer Pouletbrüstli an einer Sauce aus Stanser Rahm, Obwaldner-Suuremost und Bio-Kräutern serviert mit Kernser Teigwaren	CHF 27.50
Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten an einem Rosmarinjus dazu rezenter Kartoffelgratin	CHF 24.50
Rindsschmorbraten „Rinderalp“ an einer kräftigen Rotweinsauce mit Silberzwiebeln, Speck und Zentralschweizer Champignons begleitet von hausgemachten Kräuter-Eierspätzli	CHF 26.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an einer Pilzsauce verfeinert mit Stanser Rahm präsentiert mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffelpurée	CHF 29.50
Nidwaldner Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit hiesigem Käse und Trockenfleisch dazu Pommes-Frites	CHF 36.00
CabriO-Pastetli aus Blätterteig gefüllt mit Kalbfleisch, Schweinefleisch, Brätkügeli und Edelpilzen serviert mit Reis aus dem Piemont	CHF 33.50
Gebratenes Schweizer Lachsfilet an einer leichten Dillsauce dazu Salzkartoffeln	CH 34.50

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

VEGETARISCH & VEGAN

- | | |
|---|-----------|
|  Hausgemachte Äplermagronen
begleitet von Schweizer Apfelmus | CHF 25.00 |
|  Vegane Äplermagronen
begleitet von Schweizer Apfelmus | CHF 25.00 |
|  Gemüsebratlinge an einer Obwaldner-Suuremost-Rahmsauce
dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde | CHF 23.50 |
|  Veganer Geschnätzelter
an einer Sauce mit Zentralschweizer Pilzen
dazu Bratkartoffeln | CH 25.50 |

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

DESSERTS

Kleines Ovomaltinemousse im Gläsli	CHF 5.50
Verführerische Schokoladencrème mit Birne und Nidle	CHF 12.50
 Hochstamm-Apfel- und Birnensorbet	CHF 10.50
Feine gebrannte Crème	CHF 9.50
Gluschtige Apfel-Süssmostcrème	CHF 9.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglacé und Nidle	CHF 11.50
Brownie mit Stanser Baumüssen, dazu Joghurtglacé	CHF 12.50
Fruchtwähe dekoriert mit Stanser Rahm	CHF 8.50
Käseteller garniert mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot	CHF 14.50

Unsere Desserts werden mit saisonalen Beeren oder Früchten serviert.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

INSPIRIERENDE DREIGANG-MENUS

MENU 1

CHF 44.50

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen

Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten an einem Rosmarinjus serviert mit rezentem Kartoffelgratin

Gluschtige Apfel-Süssmostcrème

MENU 2

CHF 47.50

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli, gehacktem Ei vom Hof Barmettler

Gebratene Schweizer Pouletbrust an einer Sauce aus Stanser Rahm, Obwaldner-Suuremost und Bio-Kräutern serviert mit Kernser Teigwaren

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglacé und Nidle

MENU 3

CHF 46.50

Kräftige Bio-Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und hausgemachten Kräuterflädli

Schweizer Rindsragout in seiner kräftigen Schmorsauce mit Kernser Pilzen begleitet von Tessiner Polenta

Verführerische Schokoladencreme mit Birne und Nidle

MENU 4

CHF 49.50

Tomatencrèmesuppe verfeinert mit Walden Gin und Basilikumschaum

Hausgemachter Kalbshackbraten, an einer Pilzsauce verfeinert mit Stanser Rahm präsentiert mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffelpurée

Feine gebrannte Crème



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

