



CABRIO®



APERO- UND MENUVORSCHLÄGE 2025





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.

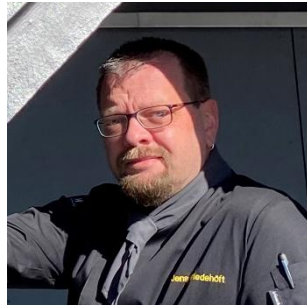
Nachhaltige und regional geprägte Esskultur ist unser Credo.
Die Magie der Alpen zaubern wir auf Ihren Teller.
Wir verwenden 100 % Schweizer Fleisch & Fisch von lokalen Partnern.



Es macht uns sehr glücklich, Sie zu verwöhnen!



Fränzi Mohn
Gastgeberin



Jens Wiedehöft
Küchenchef

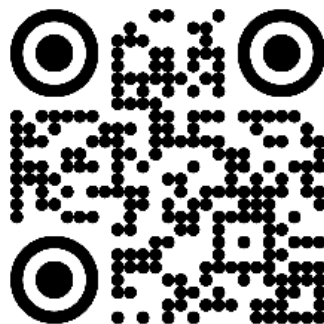


Jeannette Bünler
Stv. Gastgeberin



Heidi Lussi
Stv. Gastgeberin

Entdecken Sie unsere Kulinarik-Partner:





CABRIO®

APERO

FRISCH & FEIN

Fleisch- und Käseplatte „Stanserhorn“ für 3 Personen mit Huismattkäse vom Wiesenberg, Trockenfleisch vom Rind, Landrauschschinken und Salami aus der Region, dazu hausgemachtes Früchte-Nussbrot	CHF 26.50
✓ AOP-Alp-Sbrinz-Möckli 150 g für 5 Personen	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
Schweizer Rindstatar pro Stück auf knusprigem Baguettebrot mit Alp Sbrinz	CHF 5.50
Geräuchertes Schweizer Lachstatar von Waser Lachs, Beckenried pro Stück auf knusprigem Baguettebrot	CHF 6.50

WARM & HAUSGEMACHT

✓ Hausgemachter Käsekuchen I 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
 Äplermagronen aus Kernser Teigwaren, Stanser Rahm und Unterwaldner Käse
 begleitet von Schweizer Apfelmus | zum selber Schöpfen am Tisch CHF 25.00

- Äplermagronen im Edelweiss-Topf
 serviert mit einer halben Streckwurst
 begleitet von Schweizer Apfelmus | zum selber Schöpfen am Tisch CHF 29.50

- Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinsbraten
 an einem Rosmarinjus
 Äplermagronen im Edelweisstopf | zum selber Schöpfen am Tisch CHF 32.00





CABRIO®

KULINARISCHE PANORAMAKARTE

SUPPEN

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

SALATE & KALTE VORSPEISEN

- | | |
|---|-----------|
| ✓ Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeln, gehacktem Ei vom Hof Barmettler, Ennetmoos | CHF 9.50 |
| ✓ Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfeln 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 von Waser Lachs, Beckenried
serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Brot vom Christen Beck und Butter | CHF 17.50 |

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 26.50
Gebrautes Schweizer Pouletbrüstli an einer Sauce aus Stanser Rahm, Obwaldner-Suuremost und Bio-Kräutern serviert mit Kernser Teigwaren	CHF 28.50
Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten an einem Rosmarinjus dazu rezenter Kartoffelgratin	CHF 25.50
Schmorbraten vom Schweizer Weiderind an einer kräftigen Rotweinsauce mit Silberzwiebeln, Speck und Zentralschweizer Champignons begleitet von hausgemachten Kräuter-Eierspätzli	CHF 27.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an einer Pilzsauce verfeinert mit Stanser Rahm präsentiert mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffelpuree	CHF 29.50
Nidwaldner Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit hiesigem Käse und Trockenfleisch dazu Pommes-Frites	CHF 37.00
CabriO-Pastetli aus Blätterteig gefüllt mit Kalbfleisch, Schweinefleisch, Brätkügeli und Edelpilzen serviert mit Reis aus dem Piemont	CHF 34.50
Gebrautes Schweizer Lachsforellenfilet an einer leichten Dillsauce dazu Salzkartoffeln	CH 32.50

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 |
|  Gemüsebratlinge an einer Obwaldner-Suuremost-Rahmsauce
dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde | CHF 23.50 |
|  Süsskartoffelstrudel
an einer Sauce mit Zentralschweizer Pilzen
dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde | CHF 25.50 |
|  Gemüsestrudel
an einer Sauce mit Zentralschweizer Pilzen
dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde | CHF 25.50 |
|  Linsentäschli an einer Tomatensauce
dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde | CHF 25.50 |

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.




Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

DESSERTS

Kleines Ovomaltinemousse im Gläslì	CHF 5.50
Verführerisches Schokoladenmousse mit Birne und Nidle	CHF 12.50
 Hochstamm-Apfel- und Birnensorbet	CHF 10.50
Feine gebrannte Creme	CHF 9.50
Gluschtige Apfel-Süssmostcreme	CHF 9.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglace und Nidle	CHF 11.50
Hausgemachter Brownie mit Stanser Baumnüssen, dazu Joghurtglace	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-Süssmostcreme

MENU 2

CHF 49.50

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli, gehacktem Ei vom Hof Barmettler, Ennetmoos

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

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglace und Nidle

MENU 3

CHF 47.50

Kräftige Bio-Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und hausgemachten Kräuterflädli

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

Verführerische Schokoladenmousse mit Birne und Nidle

MENU 4

CHF 48.50

Tomatencremesuppe verfeinert mit Walden Gin und Basilikumschaum

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

Feine gebrannte Creme

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

