



CABRIO®

Candle Light Dinner



Unser Küchenchef Christian Dierenbach und sein Team werden für Sie ein vorzügliches Menu vorbereiten.

Menu 7. & 8. August 2020

Bündner Lachsfilet, geräuchert von Waser Lachs in Beckenried, verfeinert mit Nidwaldner Beeren und Unterwaldner Gin dazu wird ein feiner Meerrettichschaum und Apfel-Sellerie-Salat serviert

Erbsen-Bergminzen-Suppe

Schweizer Rindsfilet vom Weiderind am Stück gebraten serviert an einer hausgemachten Stanser Birnenkräuterbutter
oder

Schweizer Pouletbrust, gefüllt mit getrockneten Berner Rosen Tomaten, Frischkäse und handgeerntete wilde Kräuter aus dem Engelbergertal

Dazu servieren wir Stanserhorner Ofetori mit Bündner Ditta Bergkartoffeln, Stanser Rahm, Nidwaldner Bratspeck und Huismatt Käse verfeinert und sommerliches Schweizer Schmorgemüse

Mousse aus Ennetmooser Brombeeren, Zentralschweizer Joghurtglace und Gebäck aus Piemontesischen Haselnüssen



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH

