



# CABRIO®

## Candle Light Dinner



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

## Menu 18. & 19. September 2020

Quiche mit Südtiroler Trauben, Walliser Alpschweinspeck und Dallenwiler Ziegenfrischkäse mit einem Stanser Dörrfrüchtechutney mit Honig von der Pro specie Rara Dunklen Biene und einem feinen Wildkräutersalat mit Schweizer Sanddordressing

\*\*\*

Bouillon vom Nidwaldner Weiderind mit hausgemachten UrDinkel Flädli

\*\*\*

Österreichisches Hirsch-Entrecôte mit eingelegten Nidwaldner Dörripflaumen an einer Stanser Pinot Noir Sauce

oder

Zentralschweizer Schweinefilet im Grafenorter Wildkräutermantel an einer Stanser Buttersauce mit Mirabellen

dazu servieren wir Schweizer Schupfnudeln, Kürbis und Wirz

\*\*\*

Stanserhorner Scheiterhaufen mit Nidwaldner Hochstammäpfeln - Obwaldner Meringuenrahm - Brombeerglace



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

TELEFON +41 41 618 80 40, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH

