



# CABRIO®

## Candle Light Dinner



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

## Menu 25. & 26. September 2020

Randentatar mit Grafenorter Wildkräutern, Nidwaldner Bratapfel und Appenzeller Whiskyschaum  
feine Herbstliche Salate an einem Quittendressing

\*\*\*

Kernser Edelpilzcremesuppe mit UrDinkel Croutons

\*\*\*

Stanserhorn Wildpastetli mit Reh und Hirsch aus Österreich, Schweizer Heidelbeeren und gebratenen Südtiroler Trauben  
*oder*

am Stück gebratene Luzerner Bio Weiderind Breite Huft

mit einem hausgemachten Kalbsjus verfeinert mit Seetaler Rotwein und karamellisierten Brombeeren

dazu servieren wir Stanserhorn Ofetori mit Bündner Bio Bergkartoffeln, Stanser Rahm und Nidwaldner Bratspeck  
und Rotkraut mit Cassigelee

\*\*\*

mit Stanser Pinot Noir pochierte Nidwaldner Hochstammbirne - Aargauer Safransauce - Zentralschweizer Vanilleglace



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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

