



# CABRIO®

## Candle Light Dinner



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

## Menu 16. & 17. Oktober 2020

Von Waser Lachs in Beckenried geräuchertes Graubündner Lachsfilet aus Lostallo  
Salat aus Pro specie Rara Blaue St.Galler Kartoffeln  
Herbstliches Salatbouquet mit Holunderdressing

\*\*\*

Käsecremesuppe mit Croutons und Wildkräutern

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet mit einer feinen Preiselbeersauce

*oder*

am Stück gebratenes Filet vom Chrieneren Alpschwein

Näschpli Sauce aus Beckenrieder Mispeln

dazu servieren wir Bohnen im Walliser Alspeckmantel

Schupfnudeln mit Nidwaldner Äpfeln

\*\*\*

Creme aus Stanser Orangenmost

Birkhuhn Nest aus Piemontesischem Haselnüssen und Schweizer UrDinkel Mehl

Zentralschweizer Zwetschgenglace



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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

