



CABRIO®

Candle Light Dinner



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

Menu 6. & 7. November 2020

Graubündner Lachsfilet aus Lostallo, geräuchert von Waser Lachs in Beckenried
UrDinkel Crêpe gefüllt mit Sauerrahm und frischen Kräutern
Herbstliches Salatbouquet an Kürbisdressing

Selleriecremesuppe mit Bratapfelschaum und Croutons

Cordon Bleu vom Nidwaldner Kalb
gefüllt mit Stanser Käse, Nidwaldner Birnen und Schinken

oder

Schweinefilet im Blätterteigmantel an einer feinen Sauce aus Kernser Edelpilzen, Obwaldner Apfelmilch und Stanser Rahm

dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes und herbstliches Ofengemüse

„Beschwipstes Birkhahnst“ aus piemontesischen Haselnüssen, hausgemachter Konfi aus Waldbeeren und Glühwein
Sauerrahmlage, Rahm mit Ämmitaler Meringuen und Aargauer Safran



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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

