



CABRIO®



Herzlich willkommen

Schön, dass wir Sie durch den Donnerstagabend begleiten dürfen.

Handverlesene Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum bilden die Seele unseres Angebotes. Denn nachhaltige und regional geprägte Esskultur ist unser Credo. So zaubern wir die Magie der Alpen auf Ihren Teller.

„Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht“

Die Weine, welche wir Ihnen auf der Weinkarte empfehlen, sind eine sorgfältige Auswahl von erlesener Qualität.

Entdecken Sie verschiedene, noch nicht so bekannte Weinproduzenten. Wir bieten bewusst Weine von kleineren Weingütern mit tollen Kreationen an.

**Das Rondorama®-Team
wünscht Ihnen einen genussreichen, gemütlichen
und unvergesslichen Abend.**



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





CABRIO®

Vorspeisen & Suppen / *Starters & Soups*

Knackiger Blattsalat

mit hausgemachten Brot Croûtons, gehacktem Ei vom Bauernhof Barmettler in Ennetmoos,
an "Stanserhorn Dressing" mit Alpkräutern

Crispy lettuce

*with homemade bread croutons, chopped egg from the farm Barmettler in Ennetmoos
"Stanserhorn Dressing" with alpine herbs*

CHF 11.50

Schweizer Tomaten mit Züger Buffalo Mozzarella aus Oberbüren und hausgemachtem Basilikum-Alpsbrinz Pesto

Swiss tomatoes with Züger buffalo mozzarella with homemade basil - alpine cheese (sbrinz) pesto

CHF 14.50

Kleines, mildes oder rassig gewürztes Rindstatar mit einem Wachtelei

vom Wachtelhof „Ariane Nickelt“ Obbürgen, dazu servieren wir Ihnen getoastetes Brot und Butter

small, mild or spicy beef tartare with Quail egg, toast and butter

Vorspeise / *Apetizer* CHF 19.50

Hauptgang / *Main Course* CHF 24.50

Klare Suppe vom Simmentaler Weiderind, parfümiert mit Weisstannenschnaps,

als Einlage hausgemachte Kräuterflädli

clear soup from Simmental cattle, tastened with white fir schnapps

CHF 10.50

Kinderteller / *Kids Plates*

Hackbraten an Rahmsauce angerichtet mit hausgemachtem Kartoffelstampf und feinen Rüeblli

Meatloaf with cream sauce served with homemade mashed potatoes and tasty carrots

CHF 14.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

CHF 14.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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





CABRIO®

Hauptgerichte mit Fleisch / *Main Courses with Meat*

Zartes Medaillon vom Schweizer Rindsfilet
Kräuterbutter „Cafe de Stanserhorn“
Stanserhorner Ofentori
gebratene Rüebli aus dem Ofen
Swiss beef tenderloin medallion
Herb-flavoured butter „Cafe de Stanserhorn“
“Stanserhorner Ofentori“ (baked casserole with potatoes, onions, bacon and cheese
oven baked carrots
CHF 49.50

Hackbraten vom Simmentaler Weiderind
Stanserhorn Kalbsjus verfeinert mit Rahm und Champignons
präsentiert mit neuen Bratkartoffeln und Kräutern aus dem Stanserhorn Hochbeet
dazu gebratene Rüebli aus dem Ofen
Meatloaf from Simmental cattle
Stanserhorn veal jus smoothened with whip cream and mushrooms
served with new fried potatoes and herbs from the Stanserhorn raised bed
and oven roasted carrots
CHF 30.50

Ragout vom Wollschwein in Appenzeller Schwarzbiersauce
Tessiner Polenta mit Kräutern vom BIO Hof Neufallenbach
dazu grüne Bohnen und konfierte Tomaten
Woolly pig ragout in Appenzeller black beer sauce
Polenta Ticinese with herbs from the organic farm Neufallenbach
accompanied with green beans and confit tomatoes
CHF 38.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



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





CABRIO®

Unsere Hauspezialität/ Our House Specialty

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

ab 2 Personen im Edelweisstopf serviert

Die Magronen stammen aus Kerns, gemacht mit 100% Schweizer Hartweizengriess

Die Kräuterbouillon dazu stammt aus dem bernerischen Simmental

Swiss Alpine Macaroni made from 100% durum wheat

served with applesauce and for 2 or more people presented in the famous Edelweiss-pot

CHF 23.50 pro Person / per person

Vegetarisch / Vegetarian

Broccoli-Käsemedaillon mit Alpenchili-Joghurdip von der Molkerei Barmettler

dazu neue Bratkartoffeln mit Kräutern aus dem Stanserhorn Hochbeet

und gebratenen Rüeblis aus dem Ofen

Broccoli cheese medallion with alpine chilli yoghurt dip

served with pan fried potatoes and herbs from the Stanserhorn raised bed

oven roasted carrots

CHF 26.50

Kernser UrDinkel-Pasta

mit Tomaten Gemüse Sugo, Walliser Linsen und geriebenem Alp Sbrinz

Ancient spelt flour Pasta from Kerns

with tomato vegetable sauce, Valais lentils and grated Alpine Cheese (Sbrinz)

CHF 25.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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





CABRIO®

Dessert / Deserts

Stanserhorn Strudel mit Nidwaldner Äpfeln
Sauce mit Bio Waldmeister aus dem Engelberger Tal
Luzerner Vanilleglace

Stanserhorn apple strudel
Sauce with organic "Waldmeister" from the Engelberger Valley
Vanilla ice cream
CHF 14.50

Verführerisches Panna cotta mit Rahm von Nidwaldner Kühen
und saisonalem Früchteragout
«Tempting» panna cotta
made with cream from Nidwaldner cows and seasonal fruit dish
CHF 15.50

Coupe "Käli"
Birnen und Himbeersorbet mit saisonalen Beeren, Kernser Rahm und Stanser Meringue
Pear and raspberry-flavoured sorbet with seasonal berries, meringue and whip cream
CHF 14.50

Tageskuchen mit Schlagrahm
Cake of the day with whipped cream
CHF 6.50 / CHF 8.50

Käseteller " Stanserhorn"
Dallenwiler Ziegenfrischkäse im Grafenorter Wildblumenmantel
Lichtensteiger Blauschimmelkäse "Jersey Blue", Huismatt Hartkäse vom Wirzweli
Stanser Röteli von der Molkerei Barmettler (Weichkäse)
dazu hausgemachtes UrDinkel Früchtebrot (mit Trockenfrüchten und Baumüssen von Marietta Zimmermann, Stans)
Cheese plate with fresh goat cheese, "Jersey Blue", Alpine soft and hard cheese
Homemade spelt flour fruit bread (with locally dried fruits and walnuts)
CHF 16.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



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





CABRIO®

Aperitif

Grappa Sassi Grossi, Tessin	2cl	42 Vol%	CHF 8.50
Grand Marc No. 5, Lipp-Kunz Graubünden	2cl	45 Vol%	CHF 12.50
Nuntius, Barrique, Kellerei Koster Einsiedeln, Schwyz	2cl	40 Vol%	CHF 10.50
Williamine Morand, Wallis	2cl	43 Vol%	CHF 8.50
Gunzwiler Vieille Apricotine Barrique, Luzern	2cl	40 Vol%	CHF 9.50
Limoni, Limoncino del Ticino, Tessin	2cl	28 Vol%	CHF 9.50
Vieille Prune Réserve, Lipp-Kunz, Graubünden	2cl	38.5 Vol%	CHF 11.50

Feinstes aus unseren 5 Nachbarkantonen

NW Eier-Kirsch Barmettler	4cl	14.3 Vol%	CHF 9.50
OW Birnen Träsch (mit getrockneten Birnenschnitzen)	2cl	45 Vol%	CHF 7.50
UR Enzian Schtränzäschnaps	2cl	40 Vol%	CHF 8.50
SZ Rigi Kirsch, Zraggen	2cl	40 Vol%	CHF 8.50
LU Willisauer Ringli Likör	2cl	18 Vol%	CHF 9.50
BE Bernerrosen Apfelbrand, Urs Hecht	2cl	42 Vol%	CHF 10.50

sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt von 7.7%



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

