



CABRIO®



APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE 2021



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





CABRIO®

Herzlich willkommen auf dem Stanserhorn!

Unsere Produkte stammen aus dem Alpenraum und wenn immer möglich aus Ob- und Nidwalden. Auf exotische Produkte verzichten wir, sondern bieten Ihnen hochwertige Speisen aus dem Alpenraum an.

Beachten Sie bitte, dass von Anfang Mai bis Mitte November jeden Freitag- und Samstagabend im Drehrestaurant Rondorama unser Candle Light Dinner stattfindet. Ab Mitte Juni finden Donnerstagabendfahrten statt und im Drehrestaurant Rondorama bedienen wir am Tisch.

Dass Sie, inmitten der Zentralschweizer Bergwelt, ausgerechnet uns besuchen, das freut uns sehr.

So wie das berühmte Stanserhorn-Panorama die Vielfalt der Bergwelt offenbart, soll Ihnen unsere kulinarische Panoramakarte Einblick in die Gaumenfreuden der Rondorama®-Gastronomie vermitteln.

Schön, dürfen wir Sie verwöhnen!



Jens Wiedehöft
Küchenchef



Fränzi Mohn
Gastgeberin



Bajram Shala
Stv. Gastgeber



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





CABRIO®

APÉRO

HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN
in Häppchen geschnitten und warm serviert
ein Kuchen reicht für zirka 10 Gäste
CHF 31.00 pro Kuchen

FLEISCH- UND KÄSEPLATTE „STANSERHORN“
mit verschiedenen Käsesorten (50g pro Person), Trockenfleisch vom Rind (20g pro Person),
Landrauchschinken (20g pro Person) und Salami (10g pro Person) aus der Region
Reichhaltige Garnitur und Brot
CHF 19.50 pro Person

FRISCH & FEIN

✔ AOP Alp-Sbrinz-Möckli – für 5 Personen | 30g pro Person | pro Portion a 150g | CHF 15.00

✔ Gemüsestängeli mit hausgemachter Dip-Sauce – für 3 Personen | pro Portion für 3 Personen | CHF 9.00

✔ Crostini mit Kräuterfrischkäse-Aufstrich | pro Stück | CHF 3.00

Hausgemachte Bruschetta (Tomaten-Minze oder getrocknete Tomaten, je nach Saison) pro Stück | CHF 3.50

Von Waser Lachs, Beckenried geräuchertes Bündner Lachsfilet (30g) auf knusprigem Baguettebrot CHF 6,50

✔ Hausgemachte Stanserhorn Käsebruschetta aus dem Ofen | pro Stück | CHF 4.50

WARM & HAUSGEMACHT

✔ Hausgemachte Blätterteigkäsestangen mit Obwaldner Sbrinzkäse – 3 Stangen | pro Portion | CHF 4.50

Wienerli im Teig | pro Stück | CHF 3.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT



ÄPLERMAGRONEN IM EDELWEISS-TOPF

Äplermagronen aus Kernser Teigwaren,
Stanser Rahm und mit Unterwaldner Käse
begleitet von Apfelmus

zum selber Schöpfen am Tisch bis alle Ihre Gäste satt oder des Schöpfens müde sind
kombinierbar mit einem der untenstehenden Salat- & Fleischangebote
CHF 23.50

kleiner grüner Blattsalat

Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten
Äplermagronen aus dem Edelweiss-Topf
CHF 32.50

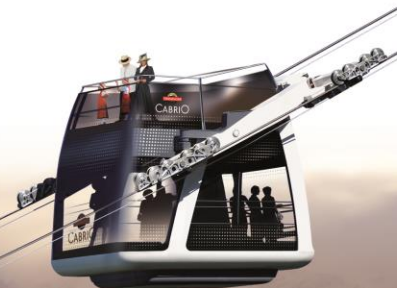
kleiner grüner Blattsalat

Hausgemachte Kalbshacktätschli – Kalb- und Schweinefleisch
Äplermagronen aus dem Edelweiss-Topf
CHF 34.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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






CABRIO®

KULINARISCHE PANORAMAKARTE

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit knusprigen Parmino Chips | CHF 8.50

Rüebli-suppe mit Kräuterrahmhaube | CHF 8.50

 Suppe aus Waadtländer Linsen, Bio Apfelessig und Kräutern aus dem Berner Oberland CHF 8.50

Gerstensuppe mit Schweizer Gemüse und Kräutern aus dem Berner Oberland CHF 8.50

Bio Gemüsebouillon mit Kräutern aus dem Berner Oberland, Gemüsestreifen und Schweizer Vermouth | CHF 8.50

SALATE

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli und gehacktem Ei | CHF 8.50

Gemischter Salat mit Kernen und Sbrinz-Spänen | CHF 10.50

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen | CHF 8.50

Tomaten Büffelmozzarella (Ostschweizer Büffelmilch) Salat „Caprese“ mit Basilikum und Emmerbrot | CHF 15.50

KALTE VORSPEISEN

Von Waser Lachs, Beckenried geräuchertes Bündner Lachsfilet (60g) | CHF 17.50
serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Toast und Butter

 Tatar von Schweizer Randen, Zwiebeln und Waadtländer Essiggurken | CHF 14.50
serviert mit getoastetem Brot

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

FLEISCH & FISCH

**Fleischvogel – Fleischrolle aus Rind- und Schweinefleisch
an einer Bratensauce mit Gemüsetängeli
begleitet von hausgemachtem Kartoffelstock
CHF 24.50**

**Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten
serviert mit Kartoffelgratin
CHF 25.50**

**Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stanserhorn“
mit Pilzen, Dörripflaumen und Baumüssen
serviert mit handgemachten Spätzli
CHF 33.50**

**Hausgemachter Hackbraten „Ächerli“ vom Kalb
mit Rahm verfeinerte Bratensauce
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock
CHF 29.50**

**Nidwaldner Kalbs-Cordonbleu – nur Beilagen-Nachservice
gefüllt mit Nidwaldnerkäse und Trockenfleisch
begleitet von Kartoffelgratin
CHF 36.00**

**Stanserhorn- Pastetli
gefüllt mit Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Bratkügel und Edelpilzen
serviert mit Reis aus dem Piemont
CHF 33.50**

**Am Stück gebratenes Rindsfilet
Alpenkräuter-Hollandaise mit Bio Alpenkräutern aus Grafenort
serviert mit Kartoffelgratin
CHF 49.00**

**Rindsschmorbraten „Rinderalp“
an einer Rotweinsauce
begleitet von Kartoffelgratin
CHF 29.50**

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

Rindshuft aus dem Ofen
an einer sämigen Rotweinsauce
begleitet von hausgemachten Kartoffelstock
CHF 39.50

Gebratenes Pouletbrüstchen
an einer Sauce aus Stanser Rahm, Obwaldner Apfelmost und Bio Kräutern
serviert mit Kernser Teigwaren
CHF 23.50

Gebratenes Lachsfilet aus dem Misox
an einer Dillsauce
begleitet von Salzkartoffeln
CHF 34.50

Alle Hauptgänge werden mit saisonaler Gemüsebeilage serviert

SAISON DER GEMÜSE

April bis November

Gemüsebeilage je nach Saison und Verfügbarkeit

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

Sämtliches Fleisch:

Schweiz

Lachs:

Graubünden / Misox

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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






CABRIO®

VEGETARISCH

✓ **Hausgemachte UrDinkelspätzli mit saisonalem Gemüse
mit Sauerrahmmousse
und gebratenen Zentralschweizer Pilzen**
CHF 22.50

✓ **Hausgemachte Äplermagronen
begleitet von Apfelmus**
CHF 23.50

 **Eintopf „Stanserhorn,
mit verschiedenen Waadtländer Linsen, Saisonales Gemüse, Bio Apfelessig und Kräutern aus dem Berner Oberland**
CHF 28.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

DESSERTS

**Birnengeschneitztes in Appenzeller-Whisky Likör
mariniert, Vanilleglace und Nidle
CHF 12.50**

**Himbeer- und Birnensorbet
CHF 9.50**

**Hausgemachte gebrannte Creme
CHF 9.50**

**Creme aus Oberdorfer Orangenmost
CHF 9.50**

**Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace
CHF 10.50**

**Früchtewähe (Früchte je nach Saison und Verfügbarkeit)
dazu servieren wir
Nidle von der Molkerei Barmettler in Stans
CHF 8.50**

**Käseteller garniert
CHF 14.50**

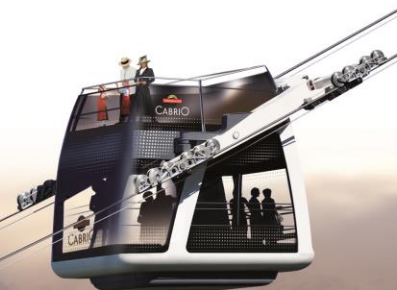
Dessertbuffet auf Anfrage ab CHF 26.00

Unsere Desserts werden je nach Jahreszeit mit saisonalen Beeren oder Früchten serviert

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

MENÜVORSCHLÄGE

MENU 1

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen

Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten
serviert mit Kartoffelgratin

Crème aus Oberdorfer Orangenmost

CHF 43.50

MENU 3

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Schweizer Vermouth

Rindsschmorbraten „Rinderalp“
an einer Rotwein-Kräutersauce
begleitet von Kartoffelgratin

Birnengeschnetzeltes in Whisky Likör
mariniert mit Vanilleglace und Nidle

CHF 50.50

MENU 5

Rüebisuppe mit Kräuterrahmhaube

Hausgemachter Hackbraten „Ächerli“ vom Kalb
mit Rahm verfeinerte Bratensauce
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock

Caramelköpfler mit Nidle und Beeren

CHF 47.50

MENU 2

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli und Ei

Gebrautes Pouletbrüstchen/-geschnetzeltes
an einer Kräutersauce
serviert mit Kernser Teigwaren

Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln
Vanilleglace und Nidle

CHF 48.50

MENU 4

Gemischter Salat mit Kernen und Sbrinz-Spänen

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stanserhorn“
mit Pilzen, Dörripflaumen und Baumüssen
serviert mit handgemachten Spätzli

Apfel und Birnensorbet

CHF 53.50

MENU 6

Tomaten Büffelmozzarella Salat „Caprese“
mit Basilikum und Emmerbrot

Kalbsschulterbraten an würzigem Bratenjus
serviert mit Kartoffelgratin

Früchtewähe (je nach Saison und Verfügbarkeit)
serviert mit Nidle von der Molkerei Barmettler in Stans

CHF 57.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



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





CABRIO®

Damit bei der Planung Ihrer Feier nichts vergessen geht, gestatten Sie uns bitte, hier auf verschiedene Punkte aufmerksam zu machen.

PERSONENZAHL

Diese Karte gilt am Mittag, sowie ab Mai am Freitag- und Samstagabend (öffentliche Fahrten) und ab Juni Donnerstagabend ab 20 Gästen. An den übrigen Abenden (Sonntag, Montag, Dienstag, Mittwoch) gilt diese Karte ab 50 Gästen.

Sollte die Grösse Ihrer Gästeschar am Mittag sowie am Donnerstag-, Freitag- oder Samstagabend nicht dem Minimum von 20 Personen entsprechen, kann der Anlass trotzdem mit Bedienung durchgeführt werden. Pro fehlende Person stellen wir einen Servicebeitrag von CHF 15.00 in Rechnung. Sollte die Grösse Ihrer Gästeschar am Sonntag-, Montag-, Dienstag- und Mittwochabend nicht dem Minimum von 50 Personen entsprechen, kann der Anlass trotzdem mit Bedienung durchgeführt werden. Pro fehlende Person stellen wir einen Servicebeitrag von CHF 35.00 in Rechnung.

Die verbindliche Teilnehmerzahl wird so früh wie möglich mitgeteilt, spätestens jedoch vier Tage vor der Veranstaltung. Die bis dahin genannte Personenzahl gilt als verbindlich und wird verrechnet. Nehmen mehr Personen als mitgeteilt an einem Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Sollte am Anreisetag die Gesamtzahl der Gäste nicht mehr der vor vier Tagen gemeldeten Gästeschar entsprechen, verrechnen wir Ihnen pro fehlende Person den Menüpreis.

BAHNFahrTEN

Teilen Sie uns bitte rechtzeitig mit, wann Sie mit der Oldtimer-Bahn in Stans starten möchten - damit wir für Sie Plätze reservieren können. Pro Fahrt können, im Abstand von 10 Minuten, 39 Gäste befördert werden. Je nach Gruppengrösse werden Extrafahrten eingeplant. Rechnen Sie für den Aufenthalt auf dem Stanserhorn genügend Zeit ein. Denn Ihre Gäste werden diesen Aussichtsort nur ungern verlassen!

ZEITPLAN

Damit wir Ihren „Fahrplan“ genau einhalten können, informieren Sie uns bitte über den zeitlichen Ablauf ihres Anlasses.

APÉRO

Der Apéro ist ein „Warm-up“. Die Gäste lernen sich kennen, kommen sich näher und stimmen sich auf den Anlass ein. Wenn Sie es wünschen und die Wetterverhältnisse es zulassen, servieren wir Ihnen den Apéro gerne auf der Terrasse, mit Blick auf die berühmten „Alpen“.

MENU UND GETRÄNKE

Damit wir alles sorgfältig vorbereiten, den Braten rechtzeitig marinieren und den Wein vor dem Bankett noch ruhen lassen können, bitten wir Sie, uns Ihr Gruppen-Einheitsmenu und Ihre Weinauswahl rechtzeitig bekannt zu geben. Für Abendanlässe ausserhalb der Fahrplanzeiten bitten wir Sie ein 3-Gang-Menü auszusuchen.

NACHSERVICE

Unsere Hauptgerichte verstehen sich inklusive Nachservice der Stärkebeilage und Gemüse. Gerne servieren wir Ihnen für einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person auch das Fleischgericht als Nachservice.

RÄUMLICHKEITEN

Unser Drehrestaurant Rondorama bietet am Mittag 120 und am Abend 200 Gästen Platz. Im Bucher & Durrer Säli stehen 50 Plätze zur Verfügung. Tagsüber ist das Drehrestaurant für alle Stanserhorn-BesucherInnen geöffnet. Deshalb können mittags 120 Plätze reserviert werden. Abends hingegen stellen wir unser Rondorama Gesellschaften mit 50 Gästen und mehr gerne exklusiv zur Verfügung. Ausnahme bilden die Abende der Stanserhorn-Events, der Donnerstagabende und der Candle Light Dinner.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

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



CABRIO®

MENUKARTEN

Selbstverständlich werden wir für Ihre Gäste auch ein Menükärtchen bereitstellen. Machen Sie uns zu diesem Zweck genauere Angaben über den Anlass und stellen Sie uns per Mail Ihr Firmen-/Vereins-Logo, das Familien-Wappen oder ein Foto der Jubilarin oder des Jubilars zu.

UNTERHALTUNG

Fehlt Ihnen noch die musikalische Umrahmung Ihres Anlasses? Wir verfügen über eine Adressliste von Musikformationen, welche wir gerne an Sie weiterreichen. Unsere Bühne (12m²) für 4-5 Musiker und das Klavier stehen zur Verfügung. Für den Auf- und Abbau der Bühne verrechnen wir pauschal CHF 200.00.

ANLASS ZU SPÄTER STUNDE

Planen Sie einen Anlass, der sich bis zur späten Stunde hinziehen wird, bitten wir Sie, vorgängig mit uns Kontakt aufzunehmen, damit wir Sie über die Konditionen informieren und alle Vorkehrungen treffen können.

Änderungen vorbehalten.

Drehrestaurant Rondorama

Telefon: +41 41 629 77 33
Fax: +41 41 629 77 34
E-Mail: sb@cabrio.ch

Büro Stanserhorn-Bahn

Telefon: +41 41 618 80 40
E-Mail: info@cabrio.ch
Internet: www.cabrio.ch



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