



CABRIO®

Bankettvorschläge

Beachten Sie bitte, dass von Anfang Mai bis Mitte November...

...Donnerstagabendfahrten im bedienten Drehrestaurant Rondorama stattfinden.

...jeden Freitag- und Samstagabend im Drehrestaurant Rondorama unser Candle Light Dinner stattfindet.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Über Ihre Absicht,
bei uns im Cabrio® vorzufahren,
freuen wir uns sehr!



Rolf Kälin
Gastgeber



Christian Dierenbach
Küchenchef



Bajram Shala
Stv. Gastgeber

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, dass wir Sie verwöhnen dürfen!



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH



Apéro

Hausgemachter Käsekuchen

in Hüpchen geschnitten und warm serviert



CHF 31.00 pro Kuchen
ein Kuchen reicht für zirka 10 Gäste

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

Marinierte Oliven und würziger Nidwaldner Ziegenkäse ✓	CHF	3.50	pro Portion
Sbrinz-Möckli im Edelweisstöpfli – für 5 Personen / 30g pro Person ✓	CHF	15.00	pro Töpfli
„Stängeli“ von heimischem Gemüse mit selbstgemachter Dip-Sauce  im Edelweisstöpfli – für 3 Personen	CHF	9.00	pro Töpfli
Crostini mit Dörrotomaten- oder Kräuterfrischkäse-Aufstrich ✓	CHF	3.00	pro Stück
Crostini mit Thon-Aufstrich	CHF	3.00	pro Stück
Hausgemachte Bruschetta (Tomate-Minze) 	CHF	3.50	pro Stück
Hausgemachte Stanserhorn Käsebruschetta mit Birne ✓	CHF	4.50	pro Stück

Warm & Hausgemacht

Hausgemachte Blätterteigkäsestangen – 3 Stangen pro Portion ✓	CHF	3.00	pro Portion
Blätterteig „Schnecke“ mit einer rassigen Tomatenfüllung 	CHF	3.50	pro Stück
Wienerli im Teig	CHF	3.50	pro Stück
Medjoul Riesendattel im Nidwaldner Coppa Mantel	CHF	3.50	pro Stück
Kichererbsenbällchen mit Mango-Chilli Dip 	CHF	3.50	pro Stück

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.

STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH



Unsere Hausspezialitäten

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

CHF 23.50 pro Person

Kombinierbar mit einem der untenstehenden Salat- & Fleischangebote



StanserHörnli im Edelweiss-Topf

StanserHörnli und Gartengemüse
 ...Kräuter, Crème fraîche und Röstzwiebeln
 ...zum selber Schöpfen am Tisch
 ...bis alle Ihre Gäste satt oder des Schöpfens müde sind

CHF 23.50 pro Person

Kombinierbar mit einem der untenstehenden Salat- & Fleischangebote



Unsere oben aufgeführten Hausspezialitäten in Begleitung von Salat und Fleisch

Grüner Blattsalat
 Engelberger Rauchbraten* – leicht geräucherter Schweinshalsbraten
 Äplermagronen* oder StanserHörnli* aus dem Edelweiss-Topf

CHF 32.50

Grüner Blattsalat
 Hausgemachte Kalbshacktätschli* – Kalb- und Schweinefleisch
 Äplermagronen* oder StanserHörnli* aus dem Edelweiss-Topf

CHF 34.50

*Wir bitten Sie höflich, für die ganze Gruppe ein einheitliches Menu zusammenzustellen – gleiches Fleisch und gleiche Beilage aus dem Edelweiss-Topf!

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.

STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Kulinarische Panoramakarte

Suppen

Süskartoffelsuppe mit Kokosschaum 	CHF 8.50
Rüebli- und Kürbissuppe mit Kräuterrahmhaube	CHF 8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF 8.50
Kokosnusscremesuppe mit Ingwer und süßem Curry 	CHF 8.50
Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 8.50

Salate

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli und 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 Salat „Caprese“ mit Basilikum und Olivencrostini	CHF 14.50

Kalte Vorspeisen

Avocadoschaum-Mousse mit saisonalen Salaten 	CHF 10.50
Rauchforellenfilet „Huusrauch“ serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Kapern, Zitrone, Toast und Butter	CHF 11.50
Tatar von Dörrtomaten, Zwiebeln und Essiggurken  serviert mit getoastetem Brot	CHF 14.50
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone und Dill serviert mit Meerrettichschaum, saisonalen Salaten, Toast und Butter	CHF 16.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Hauptgänge mit Fleisch & Fisch

Fleischvogel – Fleischrolle aus Rind- und Schweinefleisch an einer Bratensauce mit Gemüsestängeli begleitet von hausgemachtem Kartoffelstock und Broccoli	CHF 23.50
„Chämibraten“ geräucherter Schweinskarreebraten serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Mischgemüse	CHF 24.50
Saftiger Schweinskarreebraten „Wirzeli“ in der Kräuterkruste serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse	CHF 24.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stanserhorn“ mit Pilzen, Dörripflaumen und Baumüssen serviert mit hausgemachten Spätzli und buntem Mischgemüse	CHF 32.50
Hausgemachter Hackbraten „Ächerli“ vom Kalb mit Rahm verfeinerte Bratensauce serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und saisonalem Mischgemüse	CHF 28.50
Nidwaldner Kalbs-Cordonbleu – nur Beilagen-Nachservice gefüllt mit Nidwaldnerkäse und Trockenfleisch begleitet von Kartoffel-Süsskartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	CHF 35.00
Kalbsschulterbraten an würzigem Bratenjus serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 30.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet an einer Portweinsauce serviert mit Kartoffel-Gemüsegratin und Kräutertomate aus dem Ofen	CHF 48.00
Rindsschmorbraten „Rinderalp“ an einer Rotwein-Kräutersauce begleitet von Kartoffelgratin und saisonalem Mischgemüse	CHF 28.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Rindshuft aus dem Ofen

an einer sämigen Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Maiskroketten und saisonalem Mischgemüse

CHF 38.50

Gebratenes Pouletbrüstchen

an einer Mango-Currysauce
serviert mit Jasminreis und Broccoli mit Mandeln

CHF 22.50

Pouletgeschnetztes Casimir

an einer fruchtigen Currysauce
serviert mit Reis und Früchten

CHF 21.50

Gebratenes Lachsfilet

an einer Zitronen-Dillsauce
begleitet von Salzkartoffeln und sautierter Blattspinat mit Tomaten und Minze

CHF 25.50

Herkunft Fleisch und Fisch

Sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz. Wenn immer möglich aus Nid- und Obwalden.

Lachs: Norwegen und Färöer-Inseln

Forelle: Schweiz oder EU

Hauptgänge ohne Fleisch

Asiatische Gemüsepfanne in Kokosmilch 
serviert mit Jasminreis

CHF 22.50

Gemüsespätzli mit Sauerrahmmousse und gebratenen Pilzen 

CHF 22.50

Hausgemachte Äplermagronen – begleitet von Apfelmus 

CHF 23.50

Dhal, indisches, gelbes Linsencurry 
serviert mit Süsskartoffeln mit Datteln und Minze, Kokosmilch

CHF 28.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Desserts

Caramelköpfler mit Nidle und Beeren	CHF 9.50
Eisbecher „Schöne Helene“ Birne mit Vanille-Eis und Schoggisauce	CHF 10.50
Birnengeschnetzeltes in Whisky Likör mariniert mit Walnuss-Eis und Rahm	CHF 10.50
Mango- und Zitronensorbet mit saisonalen Früchten	CHF 9.50
Hausgemachte gebrannte Creme	CHF 9.50
Süssmostcreme aus Nidwaldner Äpfeln	CHF 9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtglace	CHF 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	CHF 9.50
Rondorama®-Dessert Nidwaldner Nidlechueche mit Vanille-Eis	CHF 10.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 9.50
Käseteller garniert	CHF 14.50
Dessertbuffet auf Anfrage ab	CHF 25.00

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Menüvorschläge

Menu 1

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen

„Chämibraten“ geräucherter Schweinskarreebraten
serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Mischgemüse

Süssmostcreme aus Nidwaldner Äpfeln

CHF 42.50

Menu 2

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli und Ei

Pouletgeschnetztes Casimir
an einer fruchtigen Currysauce
serviert mit Reis und Früchten

Caramelköppli mit Nidle und Beeren

CHF 39.50

Menu 3

Bouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

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

Birngeschnetztes in Whisky Likör
mariniert mit Walnuss-Eis und Rahm

CHF 47.50

Menu 4

Gemischter Salat mit Kernen und Sbrinz-Spänen

Geschnetztes Kalbfleisch „Stanserhorn“
mit Pilzen, Dörrpflaumen und Baumnüssen
serviert mit hausgemachten Spätzli und Mischgemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 52.50

Menu 5

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen

Rindshuft aus dem Ofen
an einer sämigen Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
begleitet von hausgemachten Maiskroketten und Mischgemüse

Mango- und Zitronensorbet mit saisonalen Früchten

CHF 56.50

Menu 6

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gebratenes Pouletbrüstchen
an einer Mango-Currysauce
serviert mit Jasminreis und Broccoli mit Mandeln

Hausgemachte gebrannte Creme

CHF 40.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Menu 7

Kokosnusscremesuppe mit Ingwer und süssem Curry

Saftiger Schweinskarreebraten „Wirzweli“ in der Kräuterkruste
serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Marktgemüse

Rondorama®-Dessert
Nidwaldner Nidlechueche mit Vanille-Eis

CHF 43.50

Menu 8

Süsskartoffelsuppe mit Kokosschaum

Fleischvogel – Fleischrolle aus Rind- und Schweinefleisch
an einer Bratensauce mit Gemüsestängeli
begleitet von hausgemachtem Kartoffelstock und Broccoli

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtglace

CHF 42.50

Menu 9

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Zitrone und Dill
serviert mit Meerrettichschaum, saisonalen Salaten, Toast und Butter

Am Stück gebratenes Rindsfilet
an einer Portweinsauce
serviert mit Kartoffel-Gemüsegratin, Kräutertomate aus dem Ofen

Rondorama®-Dessert
Nidwaldner Nidlechueche mit Vanille-Eis

CHF 75.00

Menu 10

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli und Ei

Gebratenes Lachsfilet
an einer Zitronen-Dillsauce
begleitet von Salzkartoffeln und
sautierter Blattspinat mit Tomaten und Minze

Mango- und Zitronensorbet mit saisonalen Früchten

CHF 43.50

Menu 11

Rüebisuppe mit Kräuterrahmhaube

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

Caramelköppli mit Nidle und Beeren

CHF 46.50

Menu 12

Tomaten Büffelmozzarella Salat „Caprese“
mit Basilikum und Olivencrostini

Kalbsschulterbraten
an würzigem Bratenjus
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 54.50

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Stanserhorn-Menü für den feierlichen Anlass

nur abends erhältlich

Blattsalate an einer Himbeervinaigrette
mit glasierten Apfelschnitzen
begleitet von Honig mariniertem Dallenwiler Geissenkäse

Selleriecremesuppe
mit geräucherten norwegischen Wildlachsstreifen
dazu ein Blätterteigkonfekt

Entrecôte double mit rosa Pfeffer
an einer Bourbon-Vanille-Portweinsauce
dazu servieren wir hausgemachte Gnocchi mit Lavendelblüten
und Zitrone sowie geröstete Rüeblen mit Hummus

Schokoladenkuchen mit Kardamom
Holunderblütensorbet

Menüpreis komplett	CHF 92.50
Menüpreis ohne Suppe	CHF 80.00
Menüpreis ohne Vorspeise	CHF 75.00

Alle Preise beinhalten Bedienung und 7.7 % Mehrwertsteuer.



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, 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 Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend (öffentliche Fahrten) 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- und 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.

Teilnehmerzahl

Die verbindliche Teilnehmerzahl wird so früh wie möglich mitgeteilt, spätestens jedoch 4 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 zirka 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.

Aperitif

Der Apéritif 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 „Berner“.

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.

Besondere Wünsche

Ist einer der TeilnehmerInnen VegetarierIn/AllergikerIn oder gibt es andere Wünsche Ihrer Gäste zu beachten?



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND

TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH





CABRIO®

Räumlichkeiten

Unser Drehrestaurant Rondorama® bietet am Mittag 120* und am Abend 200 Gästen Platz. Im Bucher & Durrer Säli im Parterre stehen 50 Plätze zur Verfügung.

*Tagsüber ist das Drehrestaurant für alle Stanserhorn-BesucherInnen geöffnet. Deshalb können mittags im Maximum 120 Plätze reserviert werden. Abends hingegen stellen wir unser Rondorama® Gesellschaften mit mind. 50 Gästen gerne exklusiv zur Verfügung. Ausnahme bilden die Abende der Stanserhorn-Events, der Donnerstagabende und der Candle Light Dinner.

Dekoration

Das imposante Alpenpanorama und nach dem Eindunkeln das Lichtermeer stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung – wenn es die Wetterverhältnisse zulassen. Die Grundausrüstung der Tische besteht aus Tischläufern, festlichen Zellstoff-Servietten und Efeus in Hergiswiler Glastöpfen. Herzlich sind Sie eingeladen, Ihre eigene Tischdekoration mitzubringen und Ihrem Anlass damit eine ganz persönliche Note zu verleihen. Auch unsere Kerzen und Fackeln stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für die Bereitstellung unserer Marmeli-Kerzengläser verrechnen wir CHF 1.00 pro Glas, für die Hergiswiler-Glasvasen CHF 5.00 pro Kerzenvase und für die zehn Hergiswiler-Fackeln pauschal CHF 100.00.

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/s Jubilarin/s zu.

Kinder

Auch das Wohl unserer kleinen Gäste liegt uns am Herzen. Cabrio-Pasta, Chicken Nuggets, Hörnli und knusprige Schnitzel mit Pommes frites stillen den Appetit unserer Nachwuchs-Gäste. Damit auch Sie Ihren Aufenthalt geniessen können, stellen wir den Kindern Malstifte, Papier und Spiele zur Verfügung. Kindersitzli stehen übrigens auch bereit!

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.

Gehbehinderte Gäste

Unsere Bahn, das Restaurant und die Toiletten in der Aussenstation sind mit Rollator und Rollstuhl befahrbar. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen oder Hilfestellungen gerne zur Verfügung.

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®

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

Büro Stanserhorn-Bahn

Fon: +41 41 618 80 40
Fax: +41 41 618 80 48
E-Mail: info@cabrio.ch
Internet: www.cabrio.ch



STANSERHORN-BAHN, STANSSTADERSTRASSE 19, 6370 STANS, SWITZERLAND
TELEFON +41 41 618 80 40, TELEFAX 0041 41 618 80 48, INFO@CABRIO.CH, WWW.CABRIO.CH

