



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 10. & 11. Oktober 2025

Herbstlicher Salat mit gerösteten Baumnüssen
und Alp Sbrinz vom Untertrübsee an einem delikaten Dressing

Rotkrautsüppchen mit einer Schnittlauchhaube und Brotwürfeli

Holzen Dammhirschgeschnetzeltes an einer Rahmsauce,
verfeinert mit Rahm von der Molki Stans
und Zentralschweizer Pilzen

oder

Duo vom Alpschwein aus dem Engelbergertal
Rosa gebratene Huft und marinierter Hals aus dem Ofen
an einer Schweizer Senfrahmsauce

dazu servieren wir

Stanser Ofetori mit Rohessspeck,
Pastinaken und bunten Rüebli

oder Ihre vegetarische Alternative

Tofu Piccata auf einer Kräuterrahmsauce,
Stanser Ofetori,
Pastinaken und bunte Rüebli

Kürbisstrudel mit einer Preiselbeer Crème fraîche

Änderungen vorbehalten

