



# CABRIO®

## Candle Light Dinner vom 19. & 20. September 2025

Williams-Lachsforellenfilet geräuchert  
von der Familie Waser in Beckenried,  
dazu ein Fenchel-Apfelsalat und ein Kräuterbouquet

\*\*\*

Pastinakenschaumsüppchen mit Coppachip

\*\*\*

gebratenes Kalbs Fischli mit einer Kernser Edelpilzrahmsauce,  
verfeinert mit Nidwaldner Rahm und Schweizer Weisswein

*oder*

feines Wollschweinragout von der Metzgerei Holzen Fleisch in Ennetbürgen,  
geschmort in Schweizer Vollmondbier

*dazu servieren wir*

Stanser Ofetori mit rohem Speck  
und saisonalem Schweizer Marktgemüse

*oder Ihre vegetarische Alternative*

Gemüseplätzli auf einer Tomatensauce,  
Stanser Ofetori  
und saisonales Schweizer Marktgemüse

\*\*\*

luftiges Zwetschgenmousse mit piemontesischen Haselnussstreusel

Änderungen vorbehalten

