



# CABRIO®

## Candle Light Dinner vom 19. & 20. Juni 2026

Brüggli Lachsforellenfilet, geräuchert in Beckenried (Fam. Waser)  
dazu mariniertes Stangensellerie und Meerrettichschaum

\*\*\*

Leichtes Kartoffelschaumsüppchen  
mit Nidwaldner Trockenfleisch

\*\*\*

Am Stück gebratene Rindshuft  
an einer luftig geschlagenen Buttersauce mit Walliser Senf

*oder*

Feines Lammragout mit Schweizer Hochstammkirschen

*dazu servieren wir*

Tessiner Polenta, Kohlrabi und Pfälzer Rüeblì

*oder Ihre vegetarische Alternative*

Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Ricotta und  
Spinat auf einer feinen Tomaten-Kräutersauce  
Tessiner Polenta mit Kohlrabi und Pfälzer Rüeblì

\*\*\*

Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln  
verfeinerte Vanillesauce mit Appenzeller Rahmlìkòr  
und Vanilleglace vom Dorfplatz 9  
(im Kern von Stans produzierte Glace mit Stanser Milch)

Änderungen vorbehalten

