



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 10. & 11. Juli 2026

Bunte Sommersalate
mit Unterwaldner Trockenfleischstreifen

Kräftige Rindsbouillon
mit hausgemachten Kräuterflädli und Wurzelgemüse

Am Stück gebratenes Nidwaldner Kalbsnierstück
an einer feinen Schwarzbiersauce

oder

Wollschwein-Halsbraten an einer Walliser Senfsauce

dazu servieren wir Ihnen

hausgemachte Kräuterspätzli,
Kohlrabi und eine gratinierte Tomate mit Alp Sbrinz

oder Ihre vegetarische Alternative

Linsenbratlinge an einer Tomatensauce,
dazu hausgemachte Kräuterspätzli,
Kohlrabi und eine gratinierte Tomate

„Stanserhorn“ Beeren-Tiramisu

Änderungen vorbehalten

