



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 9. & 10. Oktober 2026

Feine Rehterrine
angerichtet mit einem Sellerie-Apfelsalat
und Preiselbeeren

Rotkrautsüppchen mit einer Schnittlauchhaube und Brotwürfeli

Holzen Damhirschgeschnetzeltes 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

Urdinkel-Kürbiskernotto,
mit Pastinaken und bunten Rüebli

Schokoladenkuchen mit Quitten

Änderungen vorbehalten

