



CABRIO®



SUGGESTIONS D'APÉRITIFS ET DE MENUS 2024





CABRIO®

Soyez les bienvenus au Stanserhorn!

Profitez pleinement de l'essence culinaire des Alpes au sommet du Stanserhorn

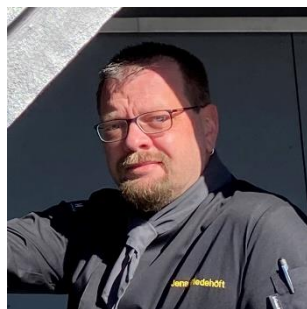
Des ingrédients suisses et de la région alpine cueillis à la main imprègnent notre offre.
Une culture culinaire caractéristique, durable et régionale est notre crédo.
La magie des Alpes enchante votre assiette.

Nous proposons de la viande et du poisson 100 % suisses de nos partenaires locaux.

C'est un plaisir de vous gâter!



Fränzi Mohn
Hôtesse



Jens Wiedehöft
Chef de cuisine

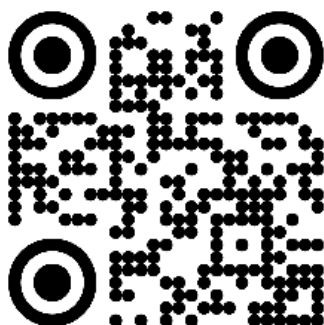


Jeannette Bünter
Hôtesse adjointe



Heidi Lussi
Hôtesse adjointe

Découvrez nos partenaires culinaires:





CABRIO®

APÉRITIFS

FRAIS & SUBTILS

PLATEAU DE VIANDE ET DE FROMAGES « STANSERHORN » pour 3 personnes avec diverses sortes de fromage (50 g par portion), viande séchée de bœuf (20 g par portion), jambon de campagne fumé (20 g par portion) et salami (10 g par portion) de la région, pain aux noix et aux fruits fait maison	CHF 26.50
✓ Morceaux de Sbrinz d'alpage AOP – pour 5 personnes 30 g par personne 150 g par portion	CHF 15.00
✓ Bâtonnets de légumes avec sauce dip faite maison par portion, pour 3 personnes	CHF 9.00
✓ Crostini tartiné au fromage frais aux herbes par pièce	CHF 3.00
✓ Bruschetta faite maison tomate à la menthe par pièce	CHF 3.50
✓ Bruschetta Stanserhorn au fromage fraîchement sortie du four par pièce	CHF 4.50
Tartare de saumon fumé suisse (30 g) de Waser Lachs à Beckenried par pièce sur de la baguette croustillante	CHF 6.50

CHAUD & FAITS MAISON

✓ GÂTEAU AU FROMAGE FAIT MAISON coupé en tranches et servi chaud suffit pour env. 10 hôtes	CHF 31.00
✓ Flûtes croustillantes au Sbrinz du canton d'Obwald - 3 flûtes par portion	CHF 4.50
Saucisse en cage – mini-saucisse de Vienne en croûte par pièce	CHF 2.50

✓ végétarien

 végétarien



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.



Nos spécialités faites Maison



MACARONIS D'ALPAGE SERVIS DANS UN CAQUELON EDELWEISS CHF 25.00
 Macaronis d'alpage aux pâtes de Kernser, à la crème de Stans et au fromage de l'Unterland accompagnés d'une mousse de pomme suisse | servis à table

Macaronis d'alpage végans CHF 25.00
 accompagnés d'une mousse de pomme suisse

Petite salade verte CHF 34.00

Rôti fumé et juteux d'Engelberg – rôti de porc légèrement fumé
 jus au romarin
 macaronis d'alpage dans une un caquelon Edelweiss





CABRIO®

PANORAMA CULINAIRE

SOUPES

- ✓ Consommé Célestine (Bouillon corsé de légumes bio avec des juliennes de légumes et crêpe maison aux herbes en lanières) CHF 8.50
- Crème légère de pommes de terre au lard cru de Nidwald CHF 9.50
- ✓ Soupe à la tomate affinée au Gin Waldin et à l'espuma au basilic CHF 9.50
- ✓ Soupe d'orge aux légumes et herbes suisses de l'Oberland bernois avec de la viande séchée de Nidwald CHF 10.50
CHF 11.50

SALADES & ENTRÉES FROIDES

- ✓ Salade iceberg avec croûtons aux herbes, dés d'œuf de la ferme Barmettler CHF 9.50
- ✓ Salade verte bigarrée avec dés de tomates et jeunes pousses CHF 9.50
- ✓ Salade mêlée aux graines et copeaux de Sbrinz CHF 11.50
- ✓ Salade «Caprese» avec tomates, mozzarella de bufflonne de Schangnau et pesto de basilic CHF 15.50
- Filet de saumon fumé (60g) de Waser Lachs à Beckenried servi avec espuma au raifort, rondelles d'oignon et pain de Christen Beck et beurre CHF 17.50

Nos salades sont servies avec une sauce fraîchement préparée par nos soins.



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





CABRIO®

VIANDES & POISSON

Ragoût de bœuf suisse dans sa sauce braisée corsée
avec champignons de Kerns
accompagné de polenta tessinoise

CHF 25.50

Poitrine de poulet suisse grillée
sauce à la crème de Stans, au cidre d'Obwald et aux herbes bio
servie avec des pâtes de Kernser

CHF 27.50

Juteux rôti fumé d'Engelberg – rôti de porc dans le cou légèrement fumé
jus au romarin
servi avec un gratin de pommes de terre nouvelles

CHF 24.50

Bœuf braisé «Rinderalp»
sauce corsée au vin rouge, avec oignons grelots, lard et champignons de Suisse centrale
dressé avec des spätzli aux œufs aux herbes

CHF 26.50

Rôti maison de viande hachée de veau
sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans
présenté avec de la purée de pommes de terre faite maison aux herbes

CHF 29.50

Cordon bleu de veau de Nidwald
farci au fromage fondant et à la viande séchée
accompagné des pommes frites

CHF 36.00

CabriO = vol-au-vent
fourré à la viande de veau, de porc, aux quenelles de veau et champignons de Paris
servi avec du riz du Piémont

CHF 33.50

Filet de saumon suisse grillé, sauce légère à l'aneth
avec des pommes de terre salées

CHF 34.50

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais du marché.







Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





CABRIO®

VÉGÉTARIEN & VÉGAN

- | | |
|---|-----------|
|  Macaronis d'alpage faits maison
accompagnés d'une mousse de pomme suisse | CHF 25.00 |
|  Macaronis d'alpage végétariens et faits maison
accompagnés d'une mousse de pomme suisse | CHF 25.00 |
|  Rôti de légumes avec une sauce à la crème au moût d'Obwald
servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande | CHF 23.50 |
|  Emincé végétarien
sauce soja et champignons de Suisse centrale
avec des pommes de terre grillées | CHF 25.50 |

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais du marché.




Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





CABRIO®

DESSERTS

Petite mousse d'Ovomaltine en verrine	CHF 5.50
Crème au chocolat, poire et crème fouettée	CHF 12.50
 Sorbet aux pommes et aux poires hautes tiges	CHF 10.50
Crème caramel	CHF 9.50
Savoureuse crème au jus de pomme	CHF 9.50
Strudel aux pommes de Stans fraîchement sorti du four, glace vanille et crème fouettée	CHF 11.50
Brownie aux noix de Stans, accompagné de son yogourt glacé	CHF 12.50
Macédoine de fruits décorée de crème de Stans	CHF 8.50
Macédoine de fruits décorée de crème de Stans	CHF 14.50

Nos desserts sont garnis de baies ou de fruits de saison.



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





CABRIO®

MENUS À CHOIX

MENU 1

CHF 44.50

Salade verte bigarrée avec dés de tomates et jeunes pousses

Juteux rôti fumé d'Engelberg au jus au romarin – rôti de porc dans le cou légèrement fumé
servi avec un gratin de pommes de terre nouvelles

Savoureuse crème au jus de pomme

MENU 2

CHF 47.50

Salade iceberg avec croûtons aux herbes, dés d'œuf de la ferme Barmettler

Poitrine de poulet suisse grillée, sauce à la crème de Stans, au cidre d'Obwald et aux herbes bio
servi avec des pâtes de Kernser

Strudel aux pommes de Stans fraîchement sorti du four, glace vanille et crème fouettée

MENU 3

CHF 46.50

Consommé Célestine
(Bouillon corsé de légumes bio avec des juliennes de légumes et crêpe maison aux herbes en lanières)

Ragoût de bœuf suisse dans sa sauce braisée corsée
avec champignons de Kerns
accompagné de polenta tessinoise

Crème au chocolat, poire et crème fouettée

MENU 4

CHF 49.50

Soupe à la tomate affinée au Gin Waldin et à l'espuma au basilic

Rôti maison de viande hachée de veau, sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans
présenté avec de la purée de pommes de terre faite maison aux herbes

Crème brûlée



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.

