



CABRIO®



Suggestions d'apéritifs et de menus 2025





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.

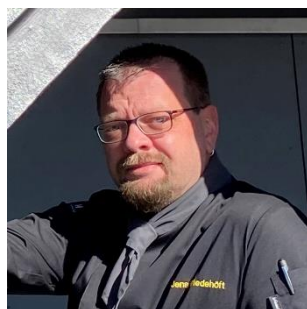


Nous proposons de la viande et du poisson 100 % suisses de nos partenaires locaux.

C'est un plaisir de vous gâter!



Fränzi Mohn
Hôtesse



Jens Wiedehöft
Chef de cuisine

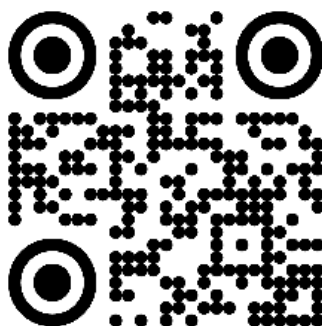


Jeannette Bünter
Hôtesse adjointe



Heidi Lussi
Hôtesse adjointe

Découvrez nos partenaires culinaires:



Apéritifs

Frais & Subtils

PLATEAU DE VIANDE ET DE FROMAGES « STANSERHORN » | pour 3 personnes
avec diverses sortes de fromage, viande séchée de bœuf, jambon de campagne fumé
et salami de la région, pain aux noix et aux fruits fait maison

CHF 26.50

✓ Morceaux de Sbrinz d'alpage AOP 150 g | pour 5 personnes

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 bœuf | par pièce
sur de la baguette croustillante avec Sbrinz d'alpage

CHF 5.50

Tartare de saumon fumé suisse 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 %.





CABRIO®

Nos spécialités faites Maison



MACARONIS D'ALPAGE SERVIS DANS UN CAQUELON EDELWEISS

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

CHF 25.00

Macaronis d'alpage servis dans un caquelon edelweiss
servie avec une demie saucisse étirée aux pommes et aux herbes
accompagnés d'une mousse de pomme suisse | servis à table

CHF 29.50

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

CHF 32.00



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





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 26.50

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 28.50

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 25.50

Bœuf braisé
sauce corsée au vin rouge, avec oignons grelots, lard et champignons de Suisse centrale
dressé avec des spätzli aux œufs aux herbes CHF 27.50

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 37.00

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 34.50

Filet de truite saumonée suisse grillé, sauce légère à l'aneth
avec des pommes de terre salées CHF 32.50

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais du marché.



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.





CABRIO®

Végétarien & vègan

- | | |
|---|-----------|
|  Macaronis d'alpage 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 |
|  Strouzel aux patates douces
sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans
servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande | CHF 25.50 |
|  Strouzel aux légumes
sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans
servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande | CHF 25.50 |
|  boulettes aux lentilles avec une sauce tomate
servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande | 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

Mousse 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

Tarte aux fruits décorée de crème de Stans CHF 8.50

Assiette de fromages, garnie avec du pain aux noix et aux fruits fait maison CHF 14.50

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



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.



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 49.50

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 47.50

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

Mousse au chocolat, poire et crème fouettée

Menu 4

CHF 48.50

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 caramel

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais du marché.



Tous les prix incluent la TVA de 8.1%.

