



CABRIO®



Apero- und Menüvorschläge 2026





Herzlich willkommen auf dem Stanserhorn!

Erleben Sie die Kulinarische Essenz der Alpen auf dem Stanserhorn!

Handverlesene Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum
bilden die Seele unseres Angebots.

Nachhaltige und regional geprägte Esskultur ist unser Credo.
Die Magie der Alpen zaubern wir auf Ihren Teller.
Wir verwenden 100 % Schweizer Fleisch & Fisch von lokalen Partnern.

Es macht uns sehr glücklich, Sie zu verwöhnen!



Fränzi Mohn
Gastgeberin

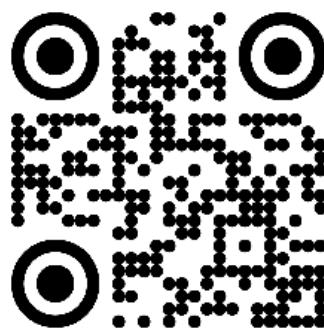


Jens Wiedehöft
Küchenchef



Jeannette Bünter
Stv. Gastgeberin

Entdecken Sie unsere Kulinarik-Partner:



Apero

Frisch & Fein

Fleisch- und Käseplatte „Stanserhorn“ für 3 Personen mit Huismattkäse vom Wiesenber, Trockenfleisch vom Rind, Landrauchschinken und Salami aus der Region, dazu hausgemachtes Früchte-Nussbrot	CHF 26.50
✓ AOP-Alp-Sbrinz-Möckli 150 g für 5 Personen	CHF 15.00
✓ Gemüsestängeli mit hausgemachter Dip-Sauce pro Portion für 3 Personen	CHF 9.00
✓ Crostini mit Kräuterfrischkäse-Aufstrich pro Stück	CHF 3.00
✓ Hausgemachte Bruschetta Tomaten-Minze pro Stück	CHF 3.50
✓ Feines Stanserhorn Käsebruschetta aus dem Ofen pro Stück	CHF 4.50
Schweizer Rindstatar pro Stück auf knusprigem Baguette Brot mit Alp Sbrinz	CHF 5.50
Geräuchertes Schweizer Lachstatar von Waser Lachs, Beckenried pro Stück auf knusprigem Baguette Brot	CHF 6.50
✓ Saisonale Gemüsesuppe in der Espressotasse (serviert warm oder kalt, je nach Wetter)	CHF 3.50

Warm & Hausgemacht

✓ Hausgemachter Käsekuchen in Häppchen geschnitten und warm serviert Ein Käsekuchen reicht für ca. 10 Gäste	CHF 31.00
✓ Knusprige Blätterteigkäsestangen mit Obwaldner Sbrinz Käse – 3 Stangen pro Portion	CHF 4.50
Schinkengipfeli pro Stück	CHF 2.50
Marinierte Kalbfleischbällchen pro Stück	CHF 3.50
✓ Gemüse- & Spinatfalafel mit hausgemachter Dip-Sauce pro Portion für 5 Personen	CHF 22.50

✓ vegetarisch
✓ vegan



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Unsere Hausspezialität



✓ Älplermagronen im Edelweiss-Topf Älplermagronen aus Kernser Teigwaren, Stanser Rahm und Unterwaldner Käse begleitet von Schweizer Apfelmus zum selber Schöpfen am Tisch	CHF 25.00
Älplermagronen im Edelweiss-Topf serviert mit einer halben Streckwurst begleitet von Schweizer Apfelmus zum selber Schöpfen am Tisch	CHF 29.50
Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinsbraten an einem Rosmarinjus Älplermagronen im Edelweissstopf zum selber Schöpfen am Tisch	CHF 32.00



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Kulinarische Panoramakarte

Suppen

- ✓ Kräftige Bio-Gemüebouillon mit Gemüestreifen und hausgemachten Kräuterflädli CHF 8.50
- Leichte Kartoffelcremesuppe mit Nidwaldner Rohess-Speck CHF 9.50
- ✓ Tomatencremesuppe verfeinert mit Walden Gin und Basilikumschaum CHF 9.50
- ✓ Gerstensuppe mit Schweizer Gemüse und Kräuter aus dem Berner Oberland mit Nidwaldner Trockenfleisch CHF 10.50
CHF 11.50

Salate & Kalte Vorspeisen

- ✓ Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli, gehacktem Ei vom Hof Barmettler, Ennetmoos CHF 9.50
- ✓ Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen CHF 9.50
- ✓ Gemischter Salat mit Kernen und Sbrinz-Spänen CHF 11.50
- ✓ Salat „Caprese“, Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella und Basilikumpesto CHF 15.50
- Geräuchertes Lachsfilet von Waser Lachs, Beckenried serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebelringen, Brot vom Christen Beck und Butter CHF 17.50

Unsere Salate servieren wir mit frischem Hausdressing.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

Fleisch & Fisch

Schweizer Rindsragout in seiner kräftigen Schmorsauce mit Kernser Pilzen begleitet von Rosmarinpolenta	CHF 26.50
Gebratenes Schweizer Pouletrouladenbrüstli, gefüllt mit Tomate und Basilikum an einer Sauce mit Stanser Rahm und Bio-Kräutern serviert mit Kernser Teigwaren	CHF 28.50
Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten an einem Rosmarinjus dazu rezenter Kartoffelgratin	CHF 25.50
Schmorbraten vom Schweizer Weiderind an einer kräftigen Rotweinsauce mit Silberzwiebeln, Speck und Zentralschweizer Champignons begleitet von hausgemachten Kräuter-Eierspätzli	CHF 27.50
Hausgemachter Kalbshackbraten an einer Pilzsauce verfeinert mit Stanser Rahm präsentiert mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffelpuree	CHF 29.50
Nidwaldner Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit hiesigem Käse und Trockenfleisch dazu Pommes-Frites	CHF 37.00
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Kalbsbrätschügeli und Edelpilzen serviert mit Reis aus dem Piemont	CHF 28.50
Gebratenes Schweizer Lachsforellenfilet an einer leichten Dillsauce dazu Salzkartoffeln	CH 32.50

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

Vegetarisch & Vegan

	Hausgemachte Älplermagronen begleitet von Schweizer Apfelmus	CHF 25.00
	Gemüsebratlinge an einer Obwaldner-Suuremost-Rahmsauce dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde	CHF 23.50
	Süsskartoffelstrudel an einer Sauce mit Zentralschweizer Pilzen dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde	CHF 25.50
	Gemüsestrudel an einer Sauce mit Zentralschweizer Pilzen dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde	CHF 25.50
	Linsentätschli an einer Tomatensauce dazu servieren wir die Beilage, welche zum Fleisch-Hauptgang ausgesucht wurde	CHF 25.50

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

Desserts

Kleines Ovomaltinemousse im Gläsli	CHF 5.50
Verführerisches Schokoladenmousse mit Birne und Nidle	CHF 12.50
 Hochstamm-Apfel- und Birnensorbet	CHF 10.50
Feine gebrannte Creme	CHF 9.50
Gluschtige Apfel-Süssmostcreme	CHF 9.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglace und Nidle	CHF 11.50
Hausgemachter Brownie mit Stanser Baumnüssen, dazu Joghurtglace	CHF 12.50
Fruchtwähe dekoriert mit Stanser Rahm	CHF 8.50
Käseteller garniert mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot	CHF 14.50

Unsere Desserts werden mit saisonalen Beeren oder Früchten serviert.



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





CABRIO®

Inspirierende Dreigang-Menüs

Menü 1

CHF 44.50

Bunter Blattsalat mit Tomatenwürfel und Sprossen

Saftiger Engelberger Rauchbraten – leicht geräucherter Schweinshalsbraten an einem Rosmarinjus
serviert mit rezentem Kartoffelgratin

Gluschtige Apfel-Süßmostcreme

Menü 2

CHF 49.50

Eisbergsalat mit Kräuter-Brotwürfeli, gehacktem Ei vom Hof Barmettler, Ennetmoos

Gebratenes Schweizer Pouletrouladenbrüstli, gefüllt mit Tomate und Basilikum
an einer Sauce mit Stanser Rahm und Bio-Kräutern
serviert mit Kernser Teigwaren

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Stanser Äpfeln, Vanilleglace und Nidle

Menü 3

CHF 47.50

Kräftige Bio-Gemüsebouillon mit Gemüestreifen und hausgemachten Kräuterflädli

Schweizer Rindsragout in seiner kräftigen Schmorsauce mit Kernser Pilzen
begleitet von Tessiner Polenta

Verführerisches Schokoladenmousse mit Birne und Nidle

Menü 4

CHF 48.50

Tomatencremesuppe verfeinert mit Walden Gin und Basilikumschaum

Hausgemachter Kalbshackbraten, an einer Pilzsauce verfeinert mit Stanser Rahm
präsentiert mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffelpuree

Feine gebrannte Creme

Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem Gemüse angerichtet



Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

