



Apero- und Menüvorschläge 2026



CABRIO®

Herzlich willkommen auf dem Stanserhorn!

Erleben Sie die Kulinarische Essenz der Alpen auf dem Stanserhorn!

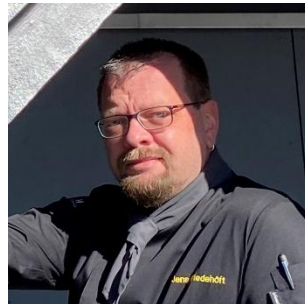
Handverlesene Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum bilden die Seele unseres Angebots.

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

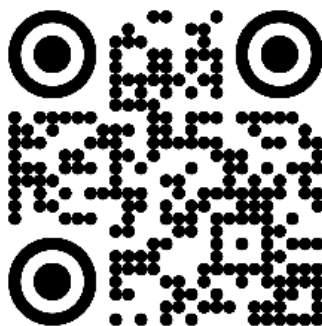


Jens Wiedehöft
Küchenchef



Jeannette Bünter
Stv. Gastgeberin

Entdecken Sie unsere Kulinarik-Partner:





CABRIO®

Apero

Frisch & Fein

Fleisch- und Käseplatte „Stanserhorn“ | für 3 Personen
mit Huismattkäse vom Wiesenberg, Trockenfleisch vom Rind, Landrauschschinken 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 I 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



✓ Äplermagronen im Edelweiss-Topf
Äplermagronen aus Kernser Teigwaren, Stanser Rahm und Unterwaldner Käse
begleitet von Schweizer Apfelmus | zum selber Schöpfen am Tisch

CHF 25.00

Äplermagronen 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
Äplermagronen im Edelweisstopf | zum selber Schöpfen am Tisch

CHF 32.00



Kulinarische Panoramakarte

Suppen

- | | |
|---|------------------------|
| ✓ Kräftige Bio-Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen 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 Kalbsbrätchügeli 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 marktfreschem Gemüse angerichtet.








Alle Preise sind angegeben inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer





CABRIO®

Vegetarisch & Vegan

- | | |
|---|-----------|
|  Hausgemachte Äplermagronen 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 |
|  Linsentäschli 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 Gemüsestreifen 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

