



# CABRIO®



## Suggestions d'apéritifs et de menus 2026



## 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.

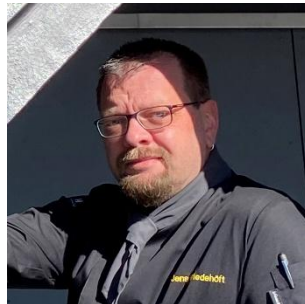
La magie des Alpes enchante votre assiette.

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

C'est un plaisir de vous gâter!



Fränzi Mohn  
Hôtesse

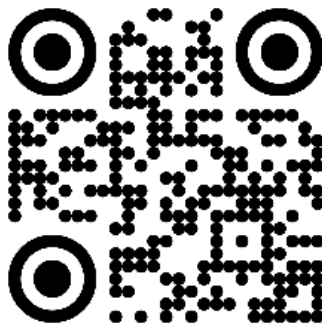


Jens Wiedehöft  
Chef de cuisine



Jeannette Bünter  
Hôtesse adjointe

Découvrez nos partenaires culinaires:






# CABRIO®

## Apéritifs

### Frais & Subtils

- |                                                                                                                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| PLATEAU DE VIANDE ET DE FROMAGES « STANSERHORN »   pour 3 personnes<br>avec diverses sortes de fromage, viande séchée de bœuf, jambon de campagne fumé<br>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 boeuf   par pièce<br>sur de la baguette croustillante avec Sbrinz d'alpage                                                                                                                                     | CHF 5.50  |
| Tartare de saumon fumé suisse de Waser Lachs à Beckenried   par pièce<br>sur de la baguette croustillante                                                                                                                 | CHF 6.50  |
| ✓ Soupe de légumes de saison dans une tasse à espresso (servie chaude ou froide, selon le temps)                                                                                                                          | CHF 3.50  |

### Chaud & relevé

- |                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ✓ GÂTEAU AU FROMAGE FAIT MAISON   coupé en tranches et servi chaud  <br>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  |
| Boulettes de veau marinées   par pièce                                                            | CHF 3.50  |
| ✓ Falafels aux légumes et aux épinards avec sauce dip maison   par portion, pour 5 personnes      | CHF 22.50 |

✓ végétarien

 vègan



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 CHF 17.50  
servi avec espuma au raifort, rondelles d'oignon et pain de Christen Beck et beurre

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 roulades de poulet suisse grillée, farcie à la tomate et au basilic  
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

vol-au-vent en pâte feuilletée  
fourré à la bizquette de veau et champignons de de Suisse centrale  
servi avec du riz du Piémont CHF 28.50

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 & vegan

- |                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  Macaronis d'alpage faits maison<br>accompagnés d'une mousse de pomme suisse                                                                                   | CHF 25.00 |
|  Rôti de légumes avec une sauce à la crème au moût d'Obwald<br>servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande                             | CHF 23.50 |
|  Stroudel aux patates douces<br>sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans<br>servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande | CHF 25.50 |
|  Stroudel aux légumes<br>sauce aux champignons affinée avec de la crème de Stans<br>servi avec l'accompagnement choisi pour le plat principal de viande        | CHF 25.50 |
|  boulettes aux lentilles avec une sauce tomate<br>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 roulades de poulet suisse grillée, farcie à la tomate et au basilic  
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%.

