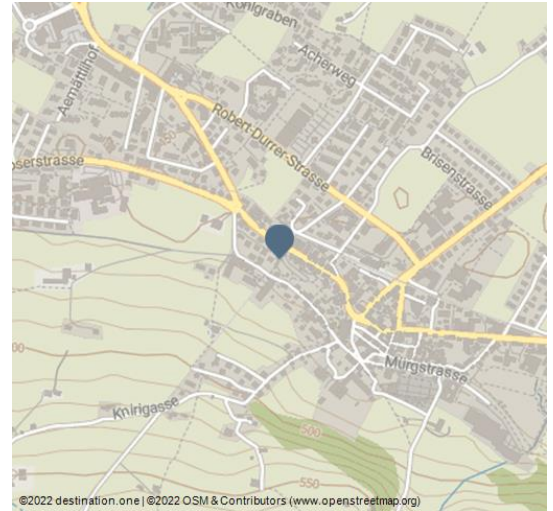




## Cheese & Storys: Käseabend auf dem Stanserhorn



Image00013 - © GuidleProxy



### Treffen Sie die Käsehandwerker vor Ort - Abendessen mit lokalen Käsespezialitäten.

Dieser Samstag-Abend wird vollkommen dem Käse und den Käsehandwerkern vom Fusse des Stanserhorns gewidmet: Axel Dippold und Christian Sulzberger von der Molki Stans bereiten die passenden Käse und die Geschichten dazu zum Apero vor.

Natürlich darf auch der Stanser Fladä von der Molki Stans mit der hübschen Stanserhorn-Verpackung auf dem Stanserhorn nicht fehlen. Simon Zumbühl von der Huismatt, Wiesenberg, wird gemeinsam mit Bruder Christian Zumbühl vor Ort Bratkäse zubereiten. Alle genannten Helden aus der Käseherstellung werden vor Ort im Drehrestaurant an einem Marktstand präsent sein und verraten gerne das eine oder andere Geheimnis, wie die guten Produkte entstehen. Die Speisen werden bei den Marktständen im Drehrestaurant frisch angerichtet und die Gäste können sich nach Lust und Laune bedienen.

Die Küchencrew vom Drehrestaurant sorgt zudem für eine feine Weissweinsuppe, Mini-Burger und Mini-Cordon Bleu (beide mit Fleisch von der Metzgerei Stalder, Ennetbürgen). Zum Abschluss gibt es eine süsse Auswahl an Desserts im Glas und feinen Kuchen.

Die Getränke werden serviert. Peter Niederberger von der Vinothek Kostbar aus Stansstad ist ebenfalls vor Ort und bringt feine Tropfen aus dem Alpenraum mit.

Wer will kann den Genuss auch mit nach Hause nehmen: CHÄSGSCHICHTEN bieten ein Spezial-Chäspäckli mit feinem Käse aller 3 Produzenten inkl. Beschrieb an. Das perfekte Mitbringsel für Zuhause-Gelebene. (<https://chaesgschichten.ch/>)

### Veranstaltungsort:

Drehrestaurant Stanserhorn  
6370 Stans

 [www.stanserhorn.ch/](http://www.stanserhorn.ch/)

### Ansprechpartner:

Stanserhorn-Bahn AG  
Stansstaderstrasse 19  
6370 Stans

 041 618 80 40

 [info@cabrio.ch](mailto:info@cabrio.ch)



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/jXywf>

Der Abend veranschaulicht das Konzept «Kulinarische Essenz der Alpen»: Im Drehrestaurant zaubert das Küchenteam mit Zutaten aus der Schweiz und dem Alpenraum feine Menüs. Die handverlesenen Zutaten werden aus möglichst nächster Nähe bezogen.

041 618 80 40

### **Buchungsanbieter:**



[https://s.et4.de/3-b\\_d](https://s.et4.de/3-b_d)

### **Preisinformationen:**

Abendessen: CHF 69.00 pro Person exkl. Getränke  
Berg- und Talfahrt: CHF 41 / CHF 20.50 mit Halbtax  
Auch bei Abendfahrten sind GA, SBB-Tageskarte, Swiss Travel Pass, Tell-Pass und Aktionärsbillette gültig.

### **Termine:**

Samstag, 02.11.2024, 18:00 - 23:00 Uhr

### **Buchungsanbieter:**

( <https://booking.cabrio.ch/> )