



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 11. Mai 2024

Bunter Frühlingsalat an Waldhonig – Minze Dressing
und würzigen Alpenchili-Brotwürfeli

Kräftige Rindsbouillon mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Bärlauchflädli

Ofengegarte Rindshuft an einer feinen Buttersauce

oder

Gebrautes Schweizer Forellenfilet
an Ottiger Schaumweinsauce

dazu servieren wir

rezenten Kartoffelgratin
und zweierlei vom Rüeblli und grüne Bohnen

oder Ihre vegetarische Alternative

Gemüseschnitzel mit Aprikosen-Kräuterrahmsauce
Rezenter Kartoffelgratin
zweierlei vom Rüeblli und grüne Bohnen

Aargauer Rüeblikuchen
mit Bergkräuter-Doppelrahmglace

Änderungen vorbehalten

