



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 4. Mai 2024

Bunter Frühlingsalat an Bärlauchdressing,
Stanser Bärlauchkapern und Nidwaldner Trockenfleischstreifen

Leichtes Rüeblischaumsüppchen mit Sauerampfer

Mit Stanser Apfelm most mariniertes Kalbsnierstück im Ofen gegart,
an Appenzeller Whiskyrahmsauce

oder

Lammragout in Alpenkräuterjus
und Schweizer Aprikosen

dazu servieren wir

Hausgemachte Spätzli
Gratinierte Ofentomate mit Alp Sbrinz
präsentiert auf gedünstetem Blattspinat

oder Ihre vegetarische Alternative

Quorn geschnetzeltes in Kernser Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gratinierte Ofentomate mit Alp Sbrinz
präsentiert auf gedünstetem Blattspinat

Feiner Rhabarbercake
mit Joghurtglace

Änderungen vorbehalten

