



CABRIO®



Candle Light Dinner



Unser Küchenchef Christian Dierenbach und sein Team werden für Sie ein vorzügliches Menu vorbereiten.

Menu 24. & 25. Mai 2019

Frischkäsemousse mit Honig, Erdbeeren-Rucola-Salat, Crostini mit schwarzer Oliventapenade und Balsamicodressing

Doppelte Rindsbouillon mit hausgemachten Bärlauchflädli und jungen Rüepli

Am Stück gebratenes Rinds-Entrecote mit Dijon Senf-Kruste an einer Sauce Choron

oder

Gebratene, mit Broccoli und Mandelkrokant gefüllte Poulardenbrust an einer Orangensauce

Dazu servieren wir Risotto und frischen Spargel

oder

Ofengegartes Lachsfilet und gebratene Jakobsmuschel mit Mangoschaum, Korinaderreis und Würzavocado

Himbeer Mascarpone Creme, dazu Limoncello Glace und Mandelgebäck



Änderungen vorbehalten.