

## Candle Light Dinner



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

### Menu 14. & 15. Juni 2019

Geräuchertes Forellenfilet auf Melonen-Gurkensalat, Meerrettichschaum, Kräuterbaguette

\*\*\*

Tom Ka Gai „Stanserhorn“ – Thailändische Kokosmilchsuppe mit Kernser Edelpilzen

\*\*\*

Am Stück gebratenes Nidwaldner Roastbeef an einer feinen Süssmosthollandaise mit Apfelschnitzen

oder

Mit Ricotta und Spinat gefüllte pochierte Poulardenbrust aus dem Ofen, serviert an einer feinen Orangensauce

Dazu servieren wir Ihnen Süsskartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln

oder

Pochiertes Lachsfilet im Lauchmantel an einer Safransauce, dazu servieren wir Tomatenreis

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren im Glas mit einer Sauerrahmglace und Minzschäum

Änderungen vorbehalten.

