



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 28. & 29. Juni 2019

Mini Pastetli gefüllt mit einem Edelpilzragout, dazu bunte Blattsalate an einem Kräuterdressing

Gelbe Peperonicremesuppe mit Wildblütenhaube

Mit Stanser Apfelmarmelade mariniertes Kalbsrücken aus dem Ofen an einer feinen Whiskyrahmsauce
oder

Am Stück gebratenes Nidwaldner Schweinsfilet an Trauben-Speck-Sauce

Dazu servieren wir hausgemachte Kartoffel-Fenchel-Stock und eine Ofentomate mit Kräuterkruste

oder

Gebratene Riesengarnelen an Weisswein-Zitronensauce mit Kräuternudeln und
Artischockenherzen-Tomaten Gemüse

Joghurtmousse im Glas, Himbeeren und Pfefferminz-Glace



Änderungen vorbehalten.