



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 5. & 6. Juli 2019

Avocadocreme im Glas serviert, mit mediterran marinierten Dallenwiler Ziegenkäsewürfel mit Artischockenherzen und Olivencrostini

Klare Tomatensuppe mit Safrannocken und Orangenminze

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Kernser Edelpilzen an einer feinen Alpenkräuter Hollandaise
oder

Gebratene Poulardenbrust auf gelbem Peperonimousse an einer Kirschtomatensauce

Dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelstock und Bohnengemüse mit Nidwaldner Speck

oder

Gebrautes Lachsfilet auf geschmorrtten Senfgurken mit einer Nektarinensalsa
dazu servieren wir Venere Reis mit Granatapfelkernen

Limoncello Panna Cotta im Glas mit einem feinen Johannisbeersorbet und Amarettogebäck

Änderungen vorbehalten.

