



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 19. & 20. Juli 2019

Hausgemachte Indische Teigtasche auf würzigem Linsensalat mit einem Mangochutney, dazu Blattsalate mit Soya-Limettendressing

Pilzcremesuppe mit gebratenen Kernser Edelpilzen und Haselnusshaube

Nidwaldner Roastbeef aus dem Ofen mit Honig-Senf-Kruste an einem Brombeerjus

oder

Mit Ricotta und Blattspinat gefüllte, gebratene Poulardenbrust und einer Sauce von gegrillten Peperoni

Dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Urrüepli mit Sesam

oder

Gebratenes Thunfischfilet mit Kakaobohnenkruste an einer Grünteesauce, dazu eine Papaya-Koriander-Salsa und Röstkartoffeln mit süßem Chili

Kirschenmousse im Glas, Schokoladenbrownie mit Nougat und weisses Schokoladenglace



Änderungen vorbehalten.