



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 26. & 27. Juli 2019

Mit Dill und Orangen hausgebeizter Lachs, Blini mit Sauerrahmmousse und Forellenkaviar, dazu Blattsalate mit Lavendelblütendressing

\*\*\*

Champignoncremesuppe mit Parminohaube und knusprig gebratenen Speckstreifen

\*\*\*

Kalbsinvoltinis mit Nidwaldner Trockenfleisch und Gurke an einem Portweinjus

*oder*

Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Estragon-Senf-Sauce

Dazu servieren wir Risotto mit Mascarpone und Safrankohlrabi und Zucchini

*oder*

Gebratene Riesencrevetten „Karibische Art“ mit Kokosmilch, Papaya und Mango, dazu Blattspinat und Ofenkartoffel mit Peperoni-Koriander Salsa

\*\*\*

Hausgemachte Linzertorte, Sommerbeerensorbet mit Zitronenmelissenrahm

Änderungen vorbehalten.

