



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 9. & 10. August 2019

Hausgebeiztes Thunfischfilet „Sanzibar“ auf Mango-Papaya-Salsa, dazu ein bunter Blattsalat mit Koriander-Ingwer-Dressing und Kräuterbaguette

\*\*\*

Karottensuppe mit Kräuterrahmhaube

\*\*\*

Im Ofen gegarte Nidwaldner Rindshuft mit Kräuterkruste an einer feinen Dijon-Senfsauce  
*oder*

Kalbs Cordon-Bleu mit Alpkäse, Preiselbeeren und Rohschinken gefüllt, dazu ein Peperonidip

Dazu servieren wir Pommes Duchesse und Bohnengemüse mit Quitten

*oder*

Gebrautes Lachsfilet mit Kräuterkruste an einer Weissweinsauce, mit Salzkartoffeln und Gurkengemüse

\*\*\*

Basilikum Panna Cotta mit Johannisbeeren, Safranbirne und Weisses Mandelglace

Änderungen vorbehalten.

