



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 23. & 24. August 2019

Rohschinken Panna Cotta mit sommerlichem Melonensalat

Tom Ka Gai „Stanserhorn“ mit Kokosmilch und grünem Curry, gebratene Kernser Edelpilze und Pouletbrust

Rosa gebratene Rindshuft an einer Balsamico-Schokoladensauce mit Honigfeigen

oder

„Ranger Pastetli“ mit Kalbfleisch, Morcheln, Edelpilzen und Cranberries

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes, Rüeblli und Kefen.

oder

Ofengegartes Lachsfilet und gebratene Jakobsmuschel mit einem Mangoschaum, Korianderreis und Würzavocado

Hausgemachte Linzertorte, Aprikosenglace, Meringue-Zitronen-Rahm



Änderungen vorbehalten.