



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 30. & 31. August 2019

Marinierte Riesencrevette mit Zitrone an einem hausgemachten Aioli Dipp, griechischer Bauernsalat und Kräuterbaguette

Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube

Kalbsgeschneitzeltes mit Baumnüssen, Pflaumen und glasierten Trauben

Oder

Am Stück gebratenes Schweinsfilet im Wildkräutermantel an einer Safran hollandaise

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Romanesco und Rüepli

oder

Kurzgebratenes Thunfisch-Filet mit Wasabikruste, Soya-Limetten-Sauce, serviert mit Jasminreis und Blattspinat mit Tomaten

Hausgemachter Nidlekuchen, Heidelbeerkompott mit Vanille und Lavendel und Joghurtglace



Änderungen vorbehalten.