



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 1. & 2. November 2019

Nüsslisalat mit Ei und Croutons, Trockenfleisch vom Hirsch und Waldpilz Crostini mit einem feinen Hagebutten-Dressing

Schwarzwurzelcremsuppe mit Randen und Mandeln

Ofengegartes Nidwaldner Rinds-Entrecote mit gebratenen Morcheln an einer feinen Zitronenthymianhollandaise
oder

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Haselnusskrokant-Kräutermantel an einer Sauce Bernaise

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Alouettes und Bohnengemüse mit Tomaten

oder

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

Glühweinsmousse im Glas, Marzipan-Zwetschgenglace und Orangensalat

Änderungen vorbehalten.

