



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 21. & 22. Juni 2019

Romana Salat mit grillierter Pouletbrust, Sommerbeeren an einem Caesar Dressing, dazu ein Olivenbaguette

Wildkräutercremesuppe mit Bio Kräutern aus Grafenort

Am Stück gebratene Rindshuft an Portweinsauce

oder

Ranger Pastetli mit Kalbfleisch, Morcheln und Edelpilzen an Cognacrahmsauce

Dazu servieren wir Pommes Allumettes, Rüeblli und Zuckerschoten

oder

Pochiertes Seelachs Rückenfilet an einer Dillsauce, Salzkartoffeln und Romanesco mit

Peperonistreifen

Himbeermousse im Glas, Zitronentarte und Schokoladenglace



Änderungen vorbehalten.