



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 13. + 14. September 2019

Käsemousse im Glas serviert mit glasierten Gewürzapfelschnitzen, dazu bunte Blattsalate mit Kartoffel-Senf Dressing und Crostini mit Auberginen und Tomaten

Kürbiscremesuppe mit Kokoshaube und Korianderpesto

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Morcheln, Edelpilzen und Cranberries

oder

am Stück gebratenes Schweinsfilet im Alpkräutermantel an einer feinen Birnenhollandaise

dazu servieren wir Haselnusspätzli und mit Blattspinat gefüllte Ofentomate

oder

Ofengegartes Lachsfilet mit Sauerrahm-Kräuterkruste, einer feinen Safransauce, geschmortes Tomatengemüse und Zitronenreis

Amarettocreme im Glas, weisses Traubensorbet und Zwetschkuchen

Änderungen vorbehalten.

