



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 21. & 22. Juni 2024

Bunte Sommersalate mit Spargeln aus
dem Alpenraum und Schweizer Erdbeeren
Honig – Senf Dressing mit Honig von der dunklen Biene

Feines Erbsen – Minzeschaumsüppchen
mit Blätterteig – Käsestange

Am Stück gebratene Rindshuft
an kräftiger Rotweinsauce
oder

Lostallo Lachsfilet an leichter Dillrahmsauce

dazu servieren wir

Kroketten mit Gotthard Bio Pilzen,
buntem Schweizer Rübengemüse und Broccoli

oder Ihre vegetarische Alternative

Vegetarisches Schnitzel gefüllt mit Ricotta und Spinat
präsentiert auf feiner Tomaten – Kräutersauce
buntes Schweizer Rübengemüse und Broccoli

Luftiges Tobleronemousse
mit saisonalem Beerenragout

Änderungen vorbehalten

