



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 17. & 18. Oktober 2025

Variation vom Lostallo Lachs
von der Familie Waser in Beckenried
dazu Meerrettichschaum und herbstliche Blattsalate

Federkohlschaumsüppchen
mit Hirsch Salsiz Würfeli

Duo vom Holzen Dammhirsch (Ennetbürgen)
Falsches Filet rosa für Sie gebraten und Bratwurst mit Gartenkräutern an
einer Preiselbeer-Rahmsauce

oder

Schweizer Pouletbrüstchen an einer Walliser Senfsauce

dazu servieren wir

pikante Bratkartoffeln,
gebratene Zucchini und Blumenkohl

oder Ihre vegetarische Alternative

Brewbee Geschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
pikante Bratkartoffeln,
gebratene Zucchini und Blumenkohl

Feines Vermicelle Parfait mit Meringue

Änderungen vorbehalten

