

Candle Light Dinner vom 25. Oktober 2025

Nüsslisalat mit Ei von Familie Barmettler aus Ennetmoos
an einem Baumnussdressing und würzigen Brotwürfeli

Käse-Lauchcremesüppchen mit einer Blätterteigtange

Rindshuft am Stück rosa gebraten
im Grafenorter Wildblumenmantel
an einem Rotweinschalottenjus

oder

Gebratene Saltimbocca vom Alpen-Zander an einer Dillrahmsauce

dazu servieren wir

rote Tessiner Polenta
und herbstliches Marktgemüse

oder Ihre vegetarische Alternative

Linsenbratlinge auf einer Tomatenkräutersauce,
rote Tessiner Polenta
und herbstliches Marktgemüse

Kürbiskuchen mit Zwetschgen
und einer Alpenkräuter-Rahmglace

Änderungen vorbehalten

