



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 12. & 13. September 2025

mariniertes Randencarpaccio mit Walliser Senf
und gerösteten Stanser Baumnüssen,
Dallenwiler Geissen-Frischkäse von Patrick Odermatt

Kartoffel-Lauchcremesüppchen

Rinds Entrecote am Stück gebraten im Wildkräutermantel,
an einem kräftigem Rotweinjus

oder

gebratenes Lostallo Lachsfilet mit Kräutern mariniert,
an einer Rahmsauce und süss-sauren Zwiebeln

dazu servieren wir

gebratene Schupfnudeln,
Ofentomate gratiniert mit Alp Sbrinz auf Blattspinat

oder Ihre vegetarische Alternative

Gemüsestrudel auf einer Kräuterrahmsauce,
gebratene Schupfnudeln,
Ofentomate gratiniert mit Alp Sbrinz auf Blattspinat

Trilogie von der Zwetschge
feines Mousse, verführerischer Kuchen und fruchtiges Ragout

Änderungen vorbehalten

