



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 16. Mai 2026

Bunter Frühlingsalat an Bärlauchdressing
und Nidwaldner Trockenfleischstreifen

Feines Lauchschaumsüppchen
mit Brüggli Lachsforellenstreifen, geräuchert in Beckenried

Niedergegartes Roastbeef, in einem Alpenkräutermantel
an einer Rotwein-Schalottensauce

oder

Gebratenes, Schweizer Poularden-Brüstchen an einer Basilikumsauce

dazu servieren wir

Thymiankartoffeln,
gratinierte Ofentomate mit Alp Sbrinz,
präsentiert auf einem Spargelragout

oder Ihre vegetarische Alternative

Linsenbratlinge an einer Basilikumsauce
Thymiankartoffeln,
gratinierte Ofentomate mit Alp Sbrinz,
präsentiert auf einem Spargelragout

Leichtes Joghurtmousse,
dazu frische Erdbeeren

Änderungen vorbehalten

