



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 03. & 04. Juli 2026

Rindscarpaccio mit gehobeltem Alp Sbrinz,
garniert mit einem kleinem Kräutersalat und Himbeerbalsam

Leichte Gurkenkaltschale
mit Radieslisprossen

Zartes Nidwaldner Schweinsnierstück im Ofen gegart,
an einer leichten Rahmsauce mit Apfelmost

oder

Feine Hacktätschli vom Drachenried Strauss
an einer feinen Thymiansauce

dazu servieren wir Ihnen

Kartoffelstampf mit Wildkräutern aus dem Engelbergertal,
Butterbohnen und Aargauer Rüeblli

oder Ihre vegetarische Alternative

Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce
Kartoffelstampf mit Wildkräutern aus dem Engelbergertal,
mit Butterbohnen und Aargauer Rüeblli

Lavendel-Creme brûlée mit Schweizer Erdbeerragout

Änderungen vorbehalten

