



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 17. & 18. Juli 2026

Schweizer Tomatensalat mit
Mozzarella von der Bergkäserei Marbach
an Balsamicoessig

Leichtes Sellerie-Apfelschaumsüppchen

Ofengegartes Schweizer Rind Entrecôte
an Nidwaldner Wildblumen-Buttersauce

oder

Gebratenes Schweizer Lachsforellenfilet
an einer Kastanienbaum Schaumweinsauce

dazu servieren wir Ihnen

Gnocchi „alla Romana“ mit Alp Sbrinz
Rüebli und Blumenkohl

oder Ihre vegetarische Alternative

Gemüseplätzli an Schweizer Pilzrahmsauce
Gnocchi „alla Romana“ mit Alp Sbrinz,
Rüebli und Blumenkohl

Hausgemachtes Holunderblüten-Parfait
begleitet von einem Himbeerragout

Änderungen vorbehalten

