



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 24. & 25. Juli 2026

Tartar von hausgebeizter Schweizer Forelle
mit Apfel-Sellerie Salat und Meerrettichcreme

Erbsen – Minzeschaumsüppchen
mit einer Blätterteig-Käsestange

Rosa gebratene Nidwaldner Rindshuft,
mariniert im Seetaler Rotwein, an leichter Senfsauce mit Walliser
Senfkörner

oder

Schweizer Poulet Brüstchen auf einer Basilikumsauce

dazu servieren wir Ihnen

einen rezenten Kartoffel-Lauchgratin
und sommerliches Schweizer Marktgemüse

oder Ihre vegetarische Alternative

Planted Geschnetzeltes in Kräutersauce
serviert mit einem rezenten Kartoffel-Lauchgratin
und sommerlichem Schweizer Marktgemüse

Luftiges Schokoladenmousse
mit saisonalem Chriesi-Ragout

Änderungen vorbehalten

