



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 11. & 12. September 2026

Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella
an Basilikumpesto mit Alpsbrinz und Rucola-Kräutersalat

Kartoffel-Lauchcremesüppchen

Rindsentrecôte am Stück gebraten im Wildkräutermantel an einem
kräftigen Rotweinjus

oder

Gebratenes Lostallo Lachsfilet mit Kräutern mariniert an einer
Rahmsauce und roten marinierten Zwiebeln

dazu servieren wir Ihnen

Schupfnudeln und
gratinierte Ofentomate auf Blattspinat

oder Ihre vegetarische Alternative

Gemüsestrudel auf einer Kräuterrahmsauce
mit Schupfnudeln und
gratinierten Ofentomaten auf Blattspinat

Trilogie von der Zwetschge
Feines Zwetschgensorbet vom Dorfplatz 9, verführerischer Kuchen und
fruchtiges Ragout



Änderungen vorbehalten

