



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 2. & 3. Oktober 2026

Variationen von Randen und Äpfel
mit Rauchforelle
vom Quellhof Kundelfingerhof (Thurgau)

Kürbisschaumsüppchen
mit Rahmhaube und gerösteten Marroni

Feines einheimisches Hirschragout

oder

Duo vom Alpschwein aus dem Engelbergertal:
Rosa gebratenes Filet und Krustenbraten aus dem Ofen
an einer Schweizer Senfrahmsauce

dazu servieren wir

Gnocchi „alla Romana“, verfeinert mit Parmino,
Rahmwirsing und Ofenkürbis

oder Ihre vegetarische Alternative

Broccoli-Käsemedaillon auf einer Tomatensauce,
Gnocchi „alla Romana“, verfeinert mit Parmino
Rahmwirsing und Ofenkürbis

Hausgemachter Maronikuchen
mit einer Crème de Gruyère-Rahmglace

Änderungen vorbehalten

