



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 16. & 17. Oktober 2026

Variation vom Lostallo Lachs
von der Familie Waser in Beckenried
dazu Meerrettichschaum und herbstliche Blattsalate

Federkohlschaumsüppchen
mit Hirschsalsiz-Würfeli

Duo vom Holzen Damhirsch aus Ennetbürgen:
Falsches Filet rosa gebraten und Bratwurst mit Gartenkräutern an
einer Preiselbeer-Rahmsauce

oder

Schweizer Pouletbrüstchen an einer Walliser Senfsauce

dazu servieren wir

pikante Bratkartoffeln,
gebratene Zucchini und Blumenkohl

oder Ihre vegetarische Alternative

Mit Kürbis gefüllte Teigwaren in Butter geschwenkt, angerichtet
mit Randen und Kernser Pilzen

Marronimousse mit Lebkuchen

Änderungen vorbehalten

