

Candle Light Dinner vom 23. & 24. Oktober 2026

Nüsslisalat mit Ei von der Familie Barmettler aus Ennetmoos
an einem Baumnussdressing und würzigen Brotwürfeli

Käse-Lauchcremesüppchen mit einer Blätterteigstange

Rindshuft am Stück rosa gebraten
im Grafenorter Wildblumenmantel
an einem Rotweinschalottenjus und glasierten Schalotten

oder

Gebratene Saltimbocca vom Alpen-Zander an einer Dillrahmsauce

dazu servieren wir

rote Tessiner Polenta
und herbstliches Marktgemüse

oder Ihre vegetarische Alternative

Linsenbratlinge auf einer Tomatenkräutersauce,
rote Tessiner Polenta
und herbstliches Marktgemüse

Kürbiskuchen mit Zwetschgen
und einer Alpenkräuter-Rahmglace

Änderungen vorbehalten

