



CABRIO®

Candle Light Dinner vom 18. Mai 2024

Lattich mit gebratenen Speckstreifen,
an Sbrinz-Alpenblumendressing mit Honig von der dunklen Biene und Brotwürfeli

Cremesuppe vom Frühlingslauch
mit Streifen vom Schweizer Rauchlachs aus Beckenried

Niedergegartes Roastbeef
ummantelt mit Alpenkräutern
an Unterwaldner Gin-Schalottensauce

oder

Gebratenes, Schweizer Poulardenbrüstchen an Basilikumsauce

dazu servieren wir

Röstkartoffeln mit Rosmarin
und Marktgemüse

oder Ihre vegetarische Alternative

Tofu-Kräuterpiccata mit Basilikumsauce
Röstkartoffeln mit Rosmarin
und Marktgemüse

Waldmeister-Joghurtmousse
und frische Erdbeeren

Änderungen vorbehalten

