

Cabaretdîner
Saison 2021/2022
Apéro, Cabaretdîner und Eintritt mit reserviertem Sitzplatz
CHF 85.00

SCHÖN&GUT
23.10.2021

Hausgemachte Geflügelterrine an Kräutercrème
und Salat von zweierlei Bohnen mit frischem Rucola und sonnengetrockneten Cherrytomaten

Rosa gebratenes Rehnüsschen an Wacholderjus
Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse vom Markt

Variation von der Kastanie mit Vanilleglace

SIMON ENZLER
13.11.2021

Hausgemachtes Siedfleischsülzchen mit Cornichons
an Ei-Dipp und grilliertem Roggenbrot

Sanft geschmortes Kalbshaxenfleisch an seinem Jus
Macaire-Kartoffeln und gelbe Speck-Bohnenwickel

Dressiertes Schokoladenmousse im Töpfchen
mit Sonnenblume und kleiner Frücht garnitur

MARKUS SCHÖNHOLZER
27.11.2021

Marinierte Riesencrevetten an bestem Olivenöl
mit Taggiasca-Oliven und frischen Blattsalaten an weisser Balsamicovinaigrette

Mit Kastanien gefüllter Alpstein – Perlhuhnschlegel an Portweinsauce
Mediterranes Gemüse von Aubergine, Zucchetti und Cherrystrauchtomate
Tagliatelle

Gefüllter Bratapfel an Vanillesauce
und Schokoladenglace

STROHMANN-KAUZ
15.01.2022

Kalbscarpaccio mit frischen Kräutern gefüllt
auf Schalottenvinaigrette, Parmesan und Winterportulak

Fächer von rosa gebratenem Rindsentrecôte double
an Sauce Choron
Römische Nocken
Gemüse vom Markt

Gebackene Zwetschgen an Vanillesauce und Schokoladenglace
mit Rahm und Schokoladenspänen

UTA KÖBERNICK
05.02.2022

Meeresfrüchtesalat mit frischer Ananas und Dillspitzen
an leichter Cocktailmayonnaise
Melbatoast

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten an Pfeffer-Traubensauce
Gedämpfter Semmelknödel
Gemüse vom Markt

Gebackene Zigerkrapfen mit Kokosflocken und Cranberries gefüllt
an Zimt-Zucker und Blutorangensorbet

BETTY DIETERLE
12.03.2022

Terrine von grünem Spargel an Cherrytomaten-Spargelsalat
mit Joghurtdip und geräuchertem Poulet

Mit Pistazien gefüllter Gitzibrustbraten an seinem Jus
Frühkartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Variation vom Rhabarber

STEFAN WAGHUBINGER
02.04.2022

Weisskabis-Edamamesalat
an Basilikumpesto und frischen Chälä-Rugeli mit grobem Pfeffer

Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf Tomatenragout
Pfannengerührte Bramatapolenta
Gebackene Aubergine

Hausgemachtes Erdbeerparfait an gesüsstem Sauerrahm
und kleinem Beerensalat