

Cabaretdîner
Saison 2023/2024
Apéro, Cabaretdîner und Eintritt mit reserviertem Sitzplatz
CHF 90.00

VERI
28.10.2023

Stanser Ziegenmilchfluffy mit Rosmarinhonig und grobem Pfeffer
auf mariniertem Rucola
an Balsamicovinaigrette

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut

Blaubeerpfannkuchen mit Haselnussglace und Vanilleschaum

JUDITH BACH
25.11.2023

Waser Lachs mit asiatischen Gewürzen geräuchert
auf hausgemachten Blini
mit Sauerrahm und Avocado

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräutersauce
Hasselbach-Kartoffeln
Gemüse vom Markt

Marroni-Tiramisu
mit marinierter Karambole

LES PAPILLONS
16.12.2023

Kürbismousse mit Brotchips und Edamamesalat
Süss-saurer Kürbis

Glasierter Kalbsschulterbraten an Pfeffer-Traubensauce
Kartoffelgratin
Ratatouille

Gestürzte Kokos Panna Cotta an Zwetschgenkompott

SILVANA GARGIULO
27.01.2024

Geräucherte Entenbrust und
hausgemachte Petersilienwurzelterrine an Kräutersauerrahm

Sanft geschmorte Schweizer Lammschulter an Rosinensauce
Kartoffel-Selleriestampf
Gemüse vom Markt

Geeistes Orangenparfait
an Kumquatskompott und Blutorangensalat

SCHERTENLAIB UND JEGERLEHNER
24.02.2024

Grüne Wintersalate mit hausgebeiztem Eigelbhobel,
Trauben und Kernser Zwiebelmeringue
an Balsamicoviniagrette

Gebrautes Schweinsfilet auf Wurzelgemüserauten
an leichter Pommerysenfrème
Herzoginkartoffeln

Weisser Schokoladenmoussekuchen

PASTA DEL AMORE
16.03.2024

Kleiner Pastasalat mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven
und hauchdünnen Parmaschinkentütchen

Gefülltes Maispoulardenbrüstchen mit Spinat Ricotta
auf Portweinsauce
Weissweinrisotto und Brokkoliröschen

Zuppa Inglese