

Kalte Vorspeisen

Grüne Spargelspitzen mit Thunfischtatare

Rauchlachsfilet „Royal“ / Zitrusfrüchte / Avocado

24.5

Randencarpaccio mit Hüttenkäsetatare

Orangenfilet / Sauerrahmsauce / Pistazienkerne

16.5

Kalbfleisch-Tafelspitz an Gemüsevinaigrette

Spargelknusperli / Kürbiskernöl / Salatsprossen

21.5

Nüsslisalat mit gehacktem Bio Landei 12.5

dazu gebratener Speck & Kartoffeln 16.5

Warme Vorspeise

Thaicurry - Schaumsüppchen

mit frittiertem Eismeersaibling im Frühlingsrollenteig

15.5

Ochsenschwanzravioli

mit grünen Spargelspitzen und gehobeltem Parmesan

12.5

Fischgerichte

Zanderfilet mit Orangen und Pinienkernen gebraten

mit grünen Spargelspitzen und Wildreis

42.5 / 32.5 klein

See- und Meeresfische mediterran gebraten

an Safranrisotto und erlesenem Gemüse

46.5

unser Candle light Menü

inkl. 1/2lt Wein & Kaffee für 2 Personen à Fr. 75.-

Buntes Salatsträusschen mit Riesencrevetten

★

Ochsenschwanzravioli

grüne Spargelspitzen und gehobelter Parmesan

★

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Spätzle / Broccoliroschen

★

Schokoladedessert mit Yuzusorbet

Liebe Gäste

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung.

Fleischgerichte

Mistkratzerli aus dem Ofen

Safranrisotto mit grünen Spargelspitzen

32.5

Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“

Pommes frites und Gemüse garnitur

39.5

Kalbssteak mit Morcheln und Rohschinken

auf grünen Spargelspitzen und Parmesan-Pappardelle

52.5

Geschmorte Kalbskopfbäckchen nach alter Tradition

Kartoffelmousslines, buntes Gemüse

36.5

Dry Aged Entrecôte mit Vallée Maggia Pfeffer gebraten

Auf jungen Bohnen mit Frühkartoffeln

52.5

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Spätzle und Broccoli röschen

42.5

Chateaubriande mit Sauce Hollandaise

reichhaltig garniert und in 2 Servicen serviert

ab 2 Personen à 56.5

Schlemmermenü 105.-

Menüs servieren wir ab 2 Personen

Amuse bouche

Entenleberterrine

mit Mango Chutney / Baumkuchen

☆

Zweierlei vom Ochsenchwanz

☆

Gebratene Jakobsmuschel

auf grünen Spargelspitzen mit Safran

☆

Sorbet

☆

Kalbskopfbäckchen und Rücken

feines Gemüse / Kartoffelmoussline

☆

Käseauswahl

Birnbrot / Chutney

☆

Crème brûlée mit Sauerrahmsorbet

Friandise

*Gerne verwöhnen wir Sie mit einer
Weinbegleitung ausgesuchter Qualitätsweinen
8.5 à Glas*

Kleine Karte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Bio-Landeier 12.5

dazu gebratener Speck & Kartoffeln 16.5

Haussalat einfach oder gemischt

mit französischer oder italienischer Salatsauce

10.5

Fleischgerichte

Gemüserösti

mit Tomaten und Käse überbacken

18.5

Appenzeller Rösti

Mit Tomaten, Mostbröckle und Käse überbacken

21.5

Siedfleisch mit geriebenem Meerrettich

an einem Kartoffel-Gemüsegröstl

28.5

Gebackenes Schweineschnitzel

*mit Pommes frites und Gemüse **oder***

mit reichhaltiger Salatgarnitur als Fitnesssteller

Mäuseohr (140g) 21.5

Eselohr (160g) 24.5

Elefantenohr (200g) 30.5