

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.*

Vorspeisen

kalt

Marinierte Riesencrevetten und Lachsfilet „Royal“

Spargelknusperli / Safran / Shiso – Kresse / Radieschen

21.5

Salat vom Kalbfleisch-Tafelspitz

Spargeln / Radieschen / Kalbszunge / Senfkörnerdressing / Sprossen

18.5

Spargelröllchen mit Rohschinken

Orangen-Gemüsevinaigrette / Bärlauchpesto / Kartoffeltörtchen

18.5

Suppe

Spargel - Schaumsüppchen

mit knusprigem Eismeersaibling im Frühlingsrollenteig

15.5

Zweierlei vom Ochsenchwanz

Klar mit Blätterteighaube & gebunden mit Croûtons

15.5

warm

Lose Lasagne von weissen Spargelspitzen

Morcheln / Rohschinken / junges Gemüse / gehobelter Parmesan

21.5 / 32.5 als Hauptgericht

Fischgerichte

Zanderfilet mit Orangen und Pinienkernen gebraten

Spargelspitzen / Frühkartoffeln

42.5 / 36.5 klein

Seeteufelmèdailles mit Bärlauch gebraten

körnige Senfsauce / Spargelspitzen / Venere Reis

46.5

unser Candle light Spargelmenü

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

Spargelsalat

Rauchlachs / Riesencrevette

Spargelsüppchen

Lasagne vom Kalbskopfbäckchen

Pasta / junges Gemüse / Parmesan

Tiramisu

Chili-Ananas / Tonkabohnenglace



Fleischgerichte

Regionales Spanferkel aus dem Ofen

Bärlauchspätzle / junges Gemüse

32.5

Kalbfleischgeschnetzeltes mit Morcheln

junges Gemüse / Röstli

36.5

Tranchiertes Rindsfilet mit Sauce Hollandaise

Frühkartoffeln / reichhaltige Gemüse garnitur

(ab 2 Personen in 2 Servicen serviert) à 52.5

Diepoldsauer Spargel vom Fahrmaadhof

mit Frühkartoffeln und 3 Saucen serviert

Vorspeise 24.5

Hauptspeise 32.5



Dazu empfehlen wir

Kalbspaillarde mit Zitronenbutter gebraten	39.5
Kalbsteak 200g / 120g	56.5 / 48.5
Dry aged Entrecôte 220g	54.5
Eismeersaibling mit Zitronenbutter	42.5 / 34.5 klein
Zanderfilet auf der Haut gebraten	44.5 / 36.5 klein

Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Schlemmermenü

Menüs servieren wir ab 2 Personen

*Lachsfilet Royal
Riesengrille / Safran

*Zweierlei vom Ochsenchwanz

*Seeteufelfilet mit Bärlauch
Senfsauce / Venere Reis

*Sorbet

*Tagliata vom Rinderrücken
Frühkartoffeln, junges Gemüse

*Käseauswahl
Birnbrot / Chutney

Dessert „Surprise“

*Menü komplett Fr. 105.-
je gang weniger minus Fr. 10.- à Gang*

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



Kleine Karte

Vorspeisen

Appenzeller Salatteller

Mostbröckle / Kartoffeln / Käse / Ei

14.5 / 18.5 Hauptgericht

Haussalat einfach oder gemischt

mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce

10.5

Hauptgerichte

Appenzeller Makkaroni

mit Gemüse, Käse und Pantli überbacken

18.5

Appenzeller Rösti

mit Tomaten, Mostbröckle und Käse überbacken

21.5

Appenzeller Rindfleischburger

Speck / Tomaten / Gurken / Käse / Coleslaw / Pommes frites

16.5 einfach Burger / 21.5 double Burger

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