

Schlemmer - Menü

ab 2 Personen

Spargel-Panna Cotta mit Rauchlachstatare

Orangen-Bärlauch-Gremolada

Karottensüppchen

Jakobsmuschel / Sesam

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Morcheln

Röstikroketten / junges Gemüse

Hollunder Cheesecake

Crumble / Beerensorbet

Menü komplett Fr. 74

Menü 3 gängig Fr. 64

Spezielle Empfehlungen

Diepoldsauer Spargeln

mit Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln

24 VSP / 34 / HG

Vorspeisenportion Spargel und dazu...

- Rohschinken oder Rauchlachs + 14

- Rindsfilet vom Grill 200g + 32 / Lady cut 120g + 24

- Swiss Alpin Lachsfilet 200g + 28

- Schweinesteak vom Grill 200g + 24

Dessertplatte ab 2 Personen à 14

erlesene Köstlichkeiten aus unserer süssen Ecke und Appenzeller-Kuss

(nur Abend's im Restaurant oder Camper möglich)

A la Carte Gerichte

Bunt gemischte Salatschale „french oder ital. Dressing“	10
Spargelsalat mit Burrata und Rohschinken	16
Norwyk Rauchlachscarpaccio	18 / VSP
Senfsauce / Wasabi / Toast	26 / HG
Rindfleischstatare (CH) rassig gewürzt	18 / VSP
Balsamico-Senfkörner / Kapern / Wachtelei /Toast	26 / HG
Bärlauchspätzle mit Gemüse, Käse und Röstzwiebeln	18
Ravioli mit Spargeln und Parmesan	21
Gebackenes Schweineschnitzel (CH) „Eselohr“	18
Pommes frites, Gemüse	30 / Kalb
Gebackenes Kalbschnitzel (CH) „Cordon bleu“	32
Pommes frites, Gemüse	
Rindsfiletspitzen (AUS) mit Spargeln „Stroganoff“	39
Spätzle / junges Gemüse	
Dry aged Entrecôte CH / 200g „Café de Paris“	44
Frühkartoffeln, Gemüse	
Swiss Alpin Lachs mit Schnittlauchsauce	36
Weisse und grüne Spargelspitzen/ Frühkartoffeln	

Chateau Briand ab 2 Personen

Sauce Hollandaise / Frühkartoffeln / junges Gemüse

à 54