

Vorspeisen

Wintersalatschale 16.-

Granatapfel / Feigen / geräucherte Entenbrust / Granatapfelvinaigrette

Burrata mit Salzteigranden 18.-

Pilz-Erde / Apfel-Orangenvinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet 21.-

Apfel-Meerrettich / Pumpernickel / Sauerrahm

Bergkäse-Ravioli 24.5 / 32.5 Hauptgang

Birnenragout / Nussbutter / fermentierter Weisskäbis

24.5 / 32.5 Hauptgericht

Süppchen

Weissweinsüppchen mit Mostbröckle 15.-

Gruber Hartkäse / Schnittlauchöl

Zweierlei Espresso von der Rinderkraftbrühe 16.-

gebunden mit Steinpilzen / klar mit Blätterteighaube

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Das Brot das sie bei uns Genießen ist hausgemachtes Weiss- und Sauerteigbrot. 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. Unsere Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mwst

Wintermenü

Knusprige Kalbfleischterrine

Schalottenkonfitüre / Feigensalat / schwarze Nusscreme

und / oder

Steinpilz-Cappuccino mit Belper Knolle

Krustentier-Ravioli an Hummerbisque

oder

Gefüllte Ochsenschwanz-Gnocchi mit Wintertrüffel

Entenbrüstchen «a l' orange»

gebratene Entenleber / Rotkohlroulade / Selleriepüree

Geeister Rumtopf

Armer Ritter / kandierte Früchte

oder

Käseauswahl mit Birnenbrot

Trauben / Apfelchutney

Menü 3 -5 Gänge 76.- / 92.- / 108.-

Weinbegleitung zum Menü

à Glas / Fr. 9.-

Fleisch & Fisch

-Vorfertiges Skreifilet an Safransauce

Caramelisierter Chicorée / Fragula Sarda-Risotto mit Kräuterpilze

44.-

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

Quarkspätzle / Gemüsegarmitur

46.-

Spanferkel aus dem Ofen, Trüffeljus

Kartoffel-Feuillatine / Rahmwirsingkohl

42.-

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

pikant / rassig / würzig

Vorspeise 24.- / Hauptgang 29.-

dazu:

<i>Gebackenes Schweine- oder Kalbschnitzel</i>	34.- / 44.-
<i>Kalbspailarde an Zitronenbutter</i>	44.-
<i>Entrecôte «Café de Paris» 220g</i>	54.-
<i>Black Angus Rinderfilet 200g</i>	58.-
<i>Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten</i>	48.-
<i>Black Tiger Riesencrevetten 250g</i>	48.-
<i>Gemüseschale</i>	10.-

Süßspeisen

Vanille - Creme brûlée

Passionsfruchtsorbet / Früchte 15.-

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Caramel-Haselnüsse / Rahm / Crumble 15.-

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Früchte / Rahm 17.-

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie 12.-

dazu Grappa oder Amaretto 18.-

Dessert im Gläschen 9.5-

Coupe „Appenzell“

Vanilleglace / Appenzeller Rahmlikör / Rahm

Heisse Liebe

Vanilleglace / heisse Himbeere / Rahm

Käseteller nah & fern

3 Sorten Käse 16.- / 5 Sorten Käse 21.-