

Unsere spezielle Empfehlung

Vorspeisen

Spargelsalat mit Stracciatella

Rohschinken / Tomaten / Radieschen

21.-

Bärlauchsüppchen mit Mostbröckle

Focaccia / Creme fraîche / Shiso-Kresse

16.-

Hauptgerichte

Knuspriges Spanferkel aus dem Ofen

Kartoffelgröst'l mit Gemüse und Gartenkräuter

38.-

Bodensee-Hechtschnitte in Grenobler Butter gebraten

Spargelspitzen / Kartoffelgnocchi / Parmesan

42.-

Milchlammrücken regional, in der Kräuterkruste

Zitronenpolenta / Ratatouillegemüse / Thymianjus

46.-

Deklaration, Herkunft

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional
Skrei: Norwegen / Hecht: Bodensee / Zander & Lachs: Tessin
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

Unser Frühlingsmenü

ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen

Graved-Swiss Alpin Lachs

Spargel / Wasabi / Randen

Steinpilz-Capuccino

Ochsenschwanz / Belper Knolle

Hummerravioli & Jakobsmuschel

Safransud / Gemüseperlen / Basilikumöl

Kalbshuftspitzen mit Morcheln

Frühlingsgemüse / Kartoffelgnocchi / Parmesan

Cheesecake mit Limone

Rhabarber / Erdbeere / Haselnuss

und/oder

Käsetrialog

Schwarze Baumnuss / Birnbrot

Menü 3 Gänge 76.-

Menü 4 Gänge 92.- / Menü 5 Gänge 108.- / Menü 6 Gänge 125.-

Weinbegleitung zum Menü

à Glas / Fr. 9.

Vorspeisen

Rindfleischtatare mit Toast und Butter

Wachtelei / Balsamicoperlen / Kirshkarpfen

26.- / 36.-

Frühlingsalatschale mit Spargeln

Hausdressing / Radieschen / Cherrytomate

16.-

- dazu ein feiner Burratini

21.-

Zweierlei Espresso vom Ochsenchwanz

gebunden und in der Blätterteighaube

16.-

Hauptgerichte

Spargelrisotto mit Zitronen-Basilikumöl

- mit Spargelknusper - Vegi

30.-

oder

- gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore

48.-

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Spargeln

Quarkspätzle / Frühlingsgemüse

48.-

Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art

Kartoffelmoussline / glaciertes Wurzelgemüse

39.-

Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten

Pommes frites / Frühlingsgemüse

58.-

Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl. 8.1% MwSt. und Bedienungsentgeld

Süßspeisen

Vanille - Creme brûlée

Passionsfruchtsorbet / Früchte

15.-

Mascarpone Parfait mit Espresso

Noisette / Biskuit / Früchte

15.-

Lauwarmes Schlorzifladentörtchen

Tonkabohnenglace / Rotweinzwetschgen / Rahm

15.-

Café „Gourmand“

Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie

12..50

Speziell zum Café Gourmand

Süsswein / Grappa / Ammareto 2cl

6.50

Kleine Dessert im Gläschen 9.5

Coupe „Appenzell“

Vanilleglace / Appenzeller Rahmlikör / Rahm

9.5

Coupe „Heisse Liebe“

Vanilleglace / heisse Himbeere / Rahm

9.5

Affogato

Vanilleglace / Espresso

9.-

Käseteller nah & fern

Birnbrot / Baumnußscreme / Trauben

16.- / 24.-