

Unsere spezielle Empfehlung

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| <i>Spargelknusperli mit Cocktailsauce</i> <i>Frühlingsalate / Radieschen / Himbeeredressing</i> | 21.- |
| <i>Lauwarme Spargelspitzen an 3 Saucen</i> <i>Frühkartoffeln / Sauce Hollandaise / Kräutervinaigrette</i> | 24.- |
| - dazu Rohschinken | + 12.- |
| - dazu hausmarinierter Graved Lachs | + 12.- |
| <i>Spargelcremesüppchen</i> <i>Focaccia / Kräuteröl / Shiso-Kresse</i> | 16.- |

Hauptgerichte mit Diepoldsauer Spargel

| | |
|--|---------------------|
| <i>Diepoldsauer Spargel als Portion</i> <i>Frühkartoffeln / Sauce nach Wahl</i> | 38.- / 26.- (klein) |
| <i>Sauce Hollandaise / Sauce Polonaise / Kräutervinaigrette</i> | |
| <i>Kalbspailarde mit Zitronenbutter gebraten</i> <i>Spargeln / Frühkartoffeln / Waldpilze</i> | 46.- |
| <i>Rindsfiletmédailon an Pfeffer-Hollandaise</i> <i>Spargeln / Frühkartoffeln / Estragonjus</i> | 60.- |
| <i>Seeteufelfilet gebraten «Armoricaïne»</i> <i>Spargeln / Kartoffelstock / Hummerbisque</i> | 58.- |

Unser Frühlingsmenü

ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen

Vitello Asparago

Misomayonaise / Radieschen / Cherrytomaten

Steinpilz-Cappuccino

Ochsenchwanz / Croûtons / Belper Knolle

Offene Lasagne von See und Meer

Safransud / Gemüseperlen / Basilikumöl

Rosa gebratenes Nüsschen vom Maibock

Kartoffel-Aprikosenknödel / Frühlingsgemüse / Chutney

Cheesecake mit Limone

RhabarberErdbeere / Haselnuss

und/oder

Käsetrialog

Schwarze Baumnuss / Birnbrot

Menü 3 Gänge 78.-

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

Weinbegleitung zum Menü

à Glas / Fr. 10.

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 Ochenschwanz

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.-

Deklaration, Herkunft

Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)

Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional

Süßspeisen

Vanille - Creme brûlée

Passionsfruchtsorbet / Früchte

16.-

Parfaitglace mit marinierten Erdbeeren

Noisette / Crumble

16.-

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 „black & white“

Schokoladeglace / Eierlikör / Rahm

9.5

Affogato

Vanilleglace / Espresso

9.-

Käseteller nah & fern

Birnbrot / Baumnußscreme / Trauben

16.- / 24.-