

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>Kalbspaillarde 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 Tessiner Menü

serviert ab 2 Personen

Tessiner Antipasti misti

Rohschinken / Coppa / Melone / Frischkäse / Rucola

Risotto con pesce Lucioperca del Lago Maggiore

Spargel / Basilikumöl

und / oder

Brasato di manzo

Traditioneller Polenta / Wurzelgemüse

Torta della nonna

Marinierte Erdbeere / Limocello-Sorbet

und/oder

Selezione di formaggi Ticinesi

Früchtebrot / schwarze Nusscreme

Menü 3 Gänge 68.-

Menü 4 Gänge 80.- / Menü 5 Gänge 92.-

Tessiner Weinempfehlungen

Bianco di Merlot 2024 à Glas / Fr. 8 / Flasche 75cl / Fr. 46

Casimiro Cuvée 2019 à Glas / Fr. 10 / Flasche 75cl / Fr. 65

Giornico Oro 2023 Flasche 75cl / Fr. 56

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.-

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

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.-