

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

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

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*Café „Gourmand „*

*Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie*

12.,50

*Speziell zum Café Gourmand*

*Süsswein / Grappa / Amaretto 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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Ruccola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                   |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Ruccola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                   |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14 |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |    |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6 |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | 16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |    |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | 12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15 |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*Café „Gourmand „*

*Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie*

12.,50

*Speziell zum Café Gourmand*

*Süsswein / Grappa / Amaretto 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.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

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

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

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

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

| <i>Tatare-Spezialitäten</i>              | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <br><i>Rindfleisch-Tatare</i>            | <br>26       | <br>36       |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <br><i>Lachstatare</i>                   | <br>26       | <br>36       |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <br><i>Tatare «Carne Crudo»</i>          | <br>26       | <br>36       |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <br><i>Thunfisch Tatare</i>              | <br>26       | <br>36       |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <br><i>Vegi-Tatare</i>                   | <br>18       | <br>28       |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*Café „Gourmand „*

*Kaffee oder Espresso mit 3 kleinen Köstlichkeiten unserer Patisserie*

12.,50

*Speziell zum Café Gourmand*

*Süsswein / Grappa / Amaretto 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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-

# Unsere spezielle Empfehlung

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Wassermelone / Minze</i>  | 14     |
| <i>Rucicola / Fetakäse / Kräuteröl / Sommerdressing</i>                  |        |
| - dazu eine Portion Prosciutto   | +6     |
| <br><i>Sommersalatschale</i>   | <br>16 |
| <i>Blattsalat / Cherrytomaten / Gurke / geröstete Kerne / Radieschen</i> |        |
| <br><i>Gazpacho «Andaluz»</i>  | <br>12 |
| - dazu eine gebratene Risencrevette                                      | 15     |

## Tatare-Spezialitäten

|  | <i>klein</i> | <i>gross</i> |
|--|--------------|--------------|
| <b><i>Rindfleisch-Tatare</i></b>         | 26           | 36           |
| <i>Cognac / Eigelb / Kirschkarper</i>    |              |              |
| <b><i>Lachstatare</i></b>                | 26           | 36           |
| <i>Gin / Avocado / Quinoa</i>            |              |              |
| <b><i>Tatare «Carne Crudo»</i></b>       | 26           | 36           |
| <i>Olivenöl / Zitronen / Basilikum</i>   |              |              |
| <b><i>Thunfisch Tatare</i></b>           | 26           | 36           |
| <i>Sojagel / Sesam / Yuzu</i>            |              |              |
| <b><i>Vegi-Tatare</i></b>                | 18           | 28           |
| <i>Oliven / Sonnentomaten / Parmesan</i> |              |              |

### «Tatare-Ensemble»

Stellen sie sich Ihre Tatare-Variation zusammen

ab 2-5 verschiedene Sorten 26 / 36 / 46 / 56

### Side – Dish

Kartoffelchips / gebratene Pimentos / Sauerrahm 15.-

# *Unser Frühlingsmenü*

*ab 2 Personen und 3 einheitlichen Gängen*

## *Thunfisch Tataki*

*ingelegter Rettich / Chili*

\*\*\*

## *Gastenkrauter-Velouté*

*Bauernspeck / süss-saures Erbsenragout*

\*\*\*

## *Zitronen-Ricotta-Ravioli*

*Taschenkrebssalat / Parmesanschaum / getrocknete Tomate*

\*\*\*

## *Lammkarree*

*Schalotten-Confit / Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse*

\*\*\*

## *Joghurtmousse*

*Erdbeerragout / Mandelhippe / Zitronen-Verbene-Granité*

*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.*

## *Fisch & Vegetarisch*

|   |    |
|---|----|
| <i>Cherrytomaten-Risotto mit Basilikum Öl und gehobeltem Parmesan</i> |    |
| - dazu frittierte Spargelspitzen                                      | 28 |
| - oder gebratene Zanderfilet  | 44 |
| <br>  |    |
| <i>Seeteufelmédailles «Grenobler Art»</i>                             | 52 |
| <i>Zitronen-Kapernbutter / Kartoffel-Millefeuille</i>                 |    |
| <br>  |    |
| <i>Gemüsestrudel aus dem Ofen</i>                                     | 28 |
| <i>oder</i>   |    |
| <i>Confiertes Saiblingfilet an Safransud</i>                          | 42 |
| <i>Gartenerbsen / Cheerytomaten / Bunte</i>                           |    |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| <i>Glacierte Rinderrippe</i>                       | 42 |
| <i>Zitronen-Polenta / Grillgemüsebouquet</i>       |    |
| <br>   |    |
| <i>Kalbfleisch-Hackbraten nach Grossmutter Art</i> | 40 |
| <i>Kartoffelmoussline / Sommergemüse</i>           |    |
| <br>   |    |
| <i>Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer gebraten</i> | 56 |
| <i>Kartoffel-Millefeuille / Sommergemüse</i>       |    |

### ***Deklaration, Herkunft***

*Kalb, Schwein: Regional / Rind: Südamerika / Lamm: Regional / Fisch je nach Fang (Schweiz/Schottland)  
Brot: Hausgemacht (CH) Gemüse: Regional*

*Bei Allergien beraten wir Sie gerne über die Inhaltsstoffe / Preise inkl 8.1%Mwst. und Bedienungsgeld*

## *Süßspeisen*

*Gesalzene Caramelcreme mit Ananas*

*Tonkabohnenglace / Crumble*

16.-

*Vanilleparfait mit marinierten Sommerbeere*

*Meringues / Rahm*

16.-

*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 / Baumnusscreme / Trauben*

16.- / 24.-