

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Wildgarten Salat mit süss-sauren Kürbiswürfeli, gerösteten Macadamianüssen, Croûtons, Sprossen Parmesansplittern		17.5
	<hr/>		
	Hausgemachte Falafel auf Kürbispüree, Feigen-Chutney		17.5
	<hr/>		
	Klassisches Tatar vom Rindsfilet	VSP	29.5
		HG	47.5
<hr/>			
Zum Einwärmen	Hausgemachte Brasato-Ravioli an Thymianbutter, frische Gartenkräuter & Pancetta-Splitter		29.5
	<hr/>		
	Gebratene Gänseleber auf Echalottenconfit schwarzer Schokoladenjus		32.5
	<hr/>		
	Tomaten-Mangosüppchen Galgant, Zitronengras, Gewürz-Limette		17.5
	<hr/>		
Der Magenöffner	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglacé		19.5
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Radieschen, Sauerrahm		29.5
	<hr/>		
	Exotisches Thai-Curry-Kokossüppchen Ingwer, Zitronengras, & Kafirblätter Crevetten-Spiesschen		19.5
	<hr/>		

Bewährter Hochgenuss	Crevetten al olio Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Babyspinat, Petersilie & Peperoncini	VSP	Ø Risotto 36.5
	Champagnerrisotto	HG	57.5
<hr/>			
	Hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf		39.5
<hr/>			
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Schinken, Alpkäse & Mostbröckli gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse		52.5
<hr/>			
	Geschmortes Rindsschulterfilet an Barolojus mit kleinem Gemüse Rosmarin-Polenta		45.5
<hr/>			
	Kalbsleberli mit Zwiebeln & Rosmarinjus Rösti & Marktgemüse (es hät solang's hät!)		42.5
<hr/>			
	Zartes Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter & Rosmarinjus, Champagnerrisotto, Marktgemüse		59.5
<hr/>			
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Champagnerrahmsauce mit schwarzem Trüffel, Babyspinat, Pinienkernen & Parmesan		38.5
<hr/>			
	Morchel Champagner-Risotto mit Lauchstreifen, Gartenkräuter & Belperknolle		39.5
<hr/>			
Fisch	Fangfrischer Fisch, Tagesangebot		Tagespreis
<hr/>			