

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Wildgarten Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Macadamianüssen, Croûtons, Sprossen Parmesansplittern		17.5
	<hr/>		
	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Petersiliendip & Granatapfelkerne		16.5
<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/>			
	Waldpilzsüppchen mit Speck, Eierschwämmli und Thymian		18.5
<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, Babypinac, Petersilie & Peperoncini Champagnerrisotto	VSP HG	Ø Risotto 36.5 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/>		
	Tagliata vom CH-Prime-Entrecôte auf Rucola, Eierschwämmli, Olivenöl, Balsamico Parmesan, Pommes Frites		54.5
	<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 getrockneten Tomaten, Basilikum & Parmesan		38.5
	<hr/>		
	Champagner-Risotto mit gebratenen Eierschwämmli, frisch Käse, Gartenkräuter Belperknolle		38.5
	<hr/>		
Fisch	Fangfrischer Fisch, Tagesangebot		Tagespreis
	<hr/>		