

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Wildgarten Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Macadamianüssen, Croûtons, Sprossen, Parmesansplittern		17.5
	<hr/>		
	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Petersiliendipp, Granatapfel		17.5
	<hr/>		
	Klassisches Tatar vom Rindsfilet	VSP HG	29.5 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/>		
	Pikantes gelbes Panang-Curry- Kokossüppchen Ingwer, Zitronengras, & Kafirblätter Reisstrohlinge, Crevetten-Spiesschen		19.5
	<hr/>		
Der Magenöffner	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglacé		19.5
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Radieschen, Sauerrahm		29.5
	<hr/>		
	Tomaten-Mangosüppchen Galgant, Zitronengras, Gewürz-Limette		17.5
	<hr/>		

Bewährter Hochgenuss	Crevetten al olio Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Babyspinat, Petersilie & Peperoncini	VSP	Ø Risotto 36.5
	Champagnerrisotto	HG	57.5
Mediterranes Kaninchenragout, Tomatensauce, Oliven, Gartenkräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarinpolenta			45.5
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli			57.5
Kalbsleberli mit Zwiebeln & Rosmarinjus Rösti & Marktgemüse (es hât solang's hât!)			42.5
Zartes Rindsfilet vom Grill an grüner Pfeffersauce, Champagnerrisotto, Marktgemüse			59.5
Hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf			39.5
Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Schinken, Alpkäse & Mostbröckli gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse			52.5
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Basilikum, Oliven & Babyspinat		38.5
	Hausgemachte Pappardelle an leichter Champagnerrahmsauce mit schwarzem Trüffel, Babyspinat, Pinienkernen & Parmesan		39.5
Fisch	Fangfrischer Fisch, Tagesangebot		Tagespreis