

Speisekarte

Überraschungsmenu

Lassen Sie sich überraschen!

Ein 4-Gang Menu mit:

kalter und warmer Vorspeise, Hauptgang sowie Dessert 69.00

Vorspeisen

	kleine Portion	Portion
Grüner oder Bunt gemischter Salat, Gartenfrisch mit unserem Hausdressing	9.00	11.00♥
Salat „Waldorf“ aus fein geraffelttem Sellerie, mit Äpfeln und Nüssen	9.50	11.50♥
Mostbröckli-Carpaccio mit Alpkäse, Olivenöl und Bschorle-Balsamessig	15.00	18.00
Delikate Fenchelsuppe mit Absinth verfeinert	8.00	10.50♥

Hauptspeisen

Appenzeller Cordon-Bleu vom Kalb mit Appenzellerkäse und Mostbröckli, dazu Pommes frites	37.00	42.00
Lachstranche aus Graubünden an leichter Gemüse-Senfsauce, dazu Basmatireis	31.00	35.00
Rindsfilet auf heissem Stein zwei Saucen und Kräuterbutter, Maiskolben und Pommes frites	44.00	49.00
Steak vom Lamm-Gigot Mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Wedges	30.50	34.50

* aus Wildfang, Jagd oder Wildsammlung / ♥ Vegetarisch /
Kein Goût-Mieux Produkt / Pro-Specie-Rara Produkt



Ohne Fleisch...

kleine Portion Portion

Dinkel-Geschnetzeltes Tikka Masala

würzige Sauce aus Tomaten, Joghurt u. Gewürzen, mit Basmatireis 26.00 29.00 ♡

Hausgemachte Pasta in Salbei Butter geschwenkt

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Knobli, Kräuter und Käse 26.50 30.50 ♡

Safran Risotto

mit geriebenem Alpkäse 25.50 28.50 ♡

Aus dem Meer...

Wie jeden Winter bei uns, für kurze Zeit, unseren beliebten Moules!

Moules marinières

an Weissweinkräutersauce, mit Pommes frites 600g 24.50 1000g 27.50

Weinbegleitung

Aus unserem Keller 3 Gläser...

Passend zu Ihrem Essen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine. 19.50

Demnächst...

April bzw. Mai 2019, je nach Ernte die ersten **einheimischen Spargeln** und ab **Juli unsere Sommerkarte** mit **Rinds-Tartar**, **Ratatouille** und je nach Ernte **Erdbeeren**.

* aus Wildfang, Jagd oder Wildsammlung / ♡ Vegetarisch /
Kein Goût-Mieux Produkt/ Pro-Specie-Rara Produkt

