

Wintergerichte

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons und French-Dressing

Lamb's lettuce with chopped egg, bacon, croutons and French dressing

kleine Portion

16

Portion

24

Tatar vom Lachs

serviert mit Brioche-Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

Salmon tartare served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad

29

39

Gericht des Monats (Jubiläums-Special)

180g

Schweizer Rindsfilet mit Whiskysauce

serviert mit Kartoffel-Ring, Duett vom Broccoli und karamellisierten Babyzwiebeln

Swiss Beef fillet with whisky sauce, served with a potato ring, a duet of broccoli, and caramelized baby onions

58

Nach dem Rezept von Nick, unserem Saucier

Rosa gegartes Kalbsrückensteak

mit Gnocchi alla Romana, Morchelrahmsauce und gedünstetem Federkohl

Pink-roasted veal loin steak with gnocchi alla Romana, morel cream sauce and sautéed kale

44

Handgefertigte Trüffel-Agnolotti

mit Salbei-Ricotta-Espuma, schwarzem Trüffel aus der Region und Grana Padano

Handmade truffle agnolotti with sage-ricotta espuma, local black truffle, and Grana Padano

28

32 

WEINEMPFEHLUNG

Räuschling Tradition, 2022

Höcklistein, St. Gallen, Schweiz
Traubensorte: Räuschling

10cl 9.5 / 75cl 66

Dual, 2021

Alvarez Duran, Priorat, Spanien
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cariñena,
Garnacha, Merlot, Syrah

10cl 12 / 150cl 168

