

# Wintergerichte

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sellerie – Birnensuppe</b>   | <b>14</b> |
| mit Stroh und Kräuteröl<br><i>Celery - Pear soup with crispy straws and herb oil</i>  |           |
| <br><b>Freiland Nüsslisalat</b>    | <b>16</b> |
| dazu gebackenem Camembert, Preiselbeeren und French Dressing<br><i>Field-grown lamb's lettuce with baked Camembert, lingonberries and French dressing</i>   |           |
| <b>mit Speck</b><br>with bacon  | <b>+4</b> |
| <br><b>Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind</b>   | <b>26</b> |
| mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat<br><i>Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad</i>  | <b>36</b> |
| <br><b>Piroggen vom Norwegischen Flammlachs</b>   | <b>38</b> |
| dazu Orangen-Chicorée und roter Rucola<br><i>Pierogi with Norwegian flame-seared salmon, orange and chicory, and red rocket</i>   |           |
| <br><b>Appenzeller Alpstein Entenschenkel</b>   | <b>44</b> |
| mit Pflaumenjus, hausgemachten Kroketten und Lauch<br><i>Appenzell "Alpstein" duck leg with plum jus, homemade croquettes and leek</i>  |           |
| <br><b>Hausgemachte Kürbis – Gnocchi</b>   | <b>32</b> |
| mit Salbei, Schwarzkohl und roter Rettich<br><i>Homemade pumpkin gnocchi with sage, black cabbage and red radish</i>  |           |

## Weinempfehlung

**Grüner Veltliner Freiheit 2023**  
Claus Preisinger, Burgenland, Österreich  
Traubensorte: Grüner Veltliner

10cl **8.5** / 75cl **58**

**Zweigelt Kieselstein 2022**  
Proidl, Niederösterreich, Österreich  
Traubensorte: Zweigelt

10cl **9** / 75cl **62**

Deklaration: Fleisch aus der Schweiz

