


# Wintergerichte

**Sellerie – Birnensuppe**   14

mit Stroh und Kräuteröl

*Celery - Pear soup with crispy straws and herb oil*

**Freiland Nüsslisalat**  16

dazu gebackenem Camembert, Preiselbeeren und French Dressing

*Field-grown lamb's lettuce with baked Camembert, lingonberries and French dressing*

**mit Speck** +4

*with bacon*

**Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind** 26 36

mit Toast und Butter, begleitet von einem kleinen Salat

*Homemade Swiss beef tartare served with toast and butter, accompanied by a small salad*

**Piroggen vom Norwegischen Flammlachs** 38

dazu Orangen-Chicorée und roter Rucola

*Pierogi with Norwegian flame-seared salmon, orange and chicory, and red rocket*

**Appenzeller Alpstein Entenschenkel** 44

mit Pflaumenjus, hausgemachten Kroketten und Lauch

*Appenzell "Alpstein" duck leg with plum jus, homemade croquettes and leek*

**Hausgemachte Kürbis – Gnocchi**  32

mit Salbei, Schwarzkohl und roter Rettich

*Homemade pumpkin gnocchi with sage, black cabbage and red radish*

## 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

