



November / Dezember 2020

UNSER AKTUELLES MENÜ

Rotkohlröllchen, geräucherte Entenbrust,
schwarze Nüsse, Apfel
26

Flusskrebssüppchen, Cannelloni
Süss-saure Melone
28

Schweizer Zucht Eglifilet,
Weisskohl, Ingwer
32

Gebratene Gänseleber
Feigen, Randen
36

Rindsduett,
Zwiebelchutney, Sellerie, Federkohl,
64

Apfel, Sauerrahm, Vanille, Haselnuss
24

Menü komplett 145
Passende Weinbegleitung 80

Wenn Sie gerne auf Fleisch und Fisch verzichten möchten,
bieten wir Ihnen sehr gerne ein vegetarisches Menü an.
Wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Auch bei Fragen zu Allergenen oder Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

VORSPEISEN

Nüsslisalat Gebratener Speck, Ei, Belper Knolle	24
Ravioli gefüllt mit Schweinereien Sauerkraut, Apfel, Brösmeli	32
Hausgemachter Schwartenmagen Senfsaat, Rettich, Zwiebeln	30

HAUPTGERICHTE

St. Petersfisch Artischocken, Tomaten, Oliven	62
Rosa Kalbsfilet Zitronen-Safranrisotto, Lauch, Sesam	66
Appenzeller Entenbrust Griess, Schwarzwurzeln, Randen, Kumquats	62

NACHSPEISEN

Erfrischung von Kaffee, Mascarpone, Orange und Schokolade	24
Lauwarmes Schoggiküchlein Zitrusfrüchte, Kakaofruchtsorbet	24
Käsevariaton von Willi Schmid mit hausgemachtem Panforte (klein, mittel, gross)	15, 20, 25