

Speisekarte

Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat mit Croûtons
und Hausdressing CHF 8.50

Nüsslisalat an Himbeer-Walnussdressing
mit Speck, Ei und Croûtons CHF 14.50

Wasserbüffeltatar (CH) mit ^{klein} CHF 18.50 ^{gross} CHF 26.50
Toast serviert
(Wählen Sie bitte die Schärfe)

Hausgeräucherter Thunfisch auf Papaya-Chilissalat
und gebratener Crevette CHF 19.50

Suppe:

Getrüffelte Marronischaumsuppe CHF 8.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen CHF 8.50

Vegetarisch

„Crespelle“ Crêpe gefüllt mit Ricotta und Spinat CHF 19.50

Cremiges Waldpilz-Risotto mit
hausgemachtem Pesto CHF 19.50

Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüsereis CHF 22.50

Aus dem Meer

Gebratene Crevetten an Safranschaum und Basmatireis CHF 32.50

Gerne servieren wir Ihnen am Wochenende frischen Fisch
Das Servicepersonal macht Ihnen unsere Gerichte schmackhaft

Hauptgang

Schweineschnitzel paniert oder nature CHF 22.50
160gr

Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Appenzeller Käse CHF 34.50
und Mostbröckli
160gr (gefüllt 240gr)

Pouletbrust gefüllt mit Kräuter-Frischkäse CHF 28.50
und getrocknete Tomaten
160gr

Grilliertes Rindsentrecôte mit grünen Bohnen CHF 39.50
und Rotweinjus
180gr

Hirschentrecôte mit Preiselbeerbutter, CHF 37.00
Rotkraut und Spätzli
180gr

Rehschnitzel an Wacholdersauce mit Rotkraut, CHF 39.00
Spätzli und Preiselbeeren
180gr

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert. Eine Beilage können Sie nach Wahl bestellen:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Basmatireis oder Weisswein-Risotto

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanille Glace	CHF 10.50
Hausgemachtes Vanilleparfait mit karamellisiertem Pfirsichkompott und Himbeersorbet	CHF 12.50
Crème Brûlée mit Zimt aromatisiert dazu Passionsfrucht-Mangosorbet	CHF 12.50
Eiscafé mit Appenzeller Rahmlikör	CHF 12.50
Turbo (Kinderglace)	CHF 9.50