

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Wildgarten Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Macadamianüssen, Croûtons, Sprossen, Parmesansplittern		17.5
	<hr/>		
	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Petersiliendipp, Granatapfel		17.5
	<hr/>		
	Klassisches Tatar vom Rindsfilet	VSP HG	29.5 47.5
	<hr/>		
Zum Einwärmen	Hausgemachte mediterrane Gemüse-Ravioli, Kirschtomaten Rucola, Mascarpone, Oliven, frische Kräuter		27.5
	<hr/>		
	Gebratene Gänseleber auf Echalottenconfit schwarzer Schokoladenjus		32.5
	<hr/>		
	Pikantes gelbes Panang-Curry-Kokossüppchen Ingwer, Zitronengras, & Kafirblätter Reisstrohlinge, Crevetten-Spiesschen		19.5
	<hr/>		
Der Magenöffner	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglacé		19.5
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Radieschen, Sauerrahm		29.5
	<hr/>		
	Kaltes Tomaten-Mangosüppchen Galgant, Zitronengras, Gewürz-Limette		17.5
<hr/>			

Bewährter Hochgenuss	Crevetten al olio Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Babyspinat, Petersilie & Peperoncini Champagnerrisotto	VSP HG	Ø Risotto 36.5 57.5
	Mediterranes Kaninchenragout, Tomatensauce, Oliven, Gartenkräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffel-Gnocchi		45.5
	Tagliata vom Argentinischen-Entrecôte auf Rucola, Eierschwämmli, Olivenöl, Balsamico Parmesan, Pommes Frites		56.5
	Kalbsleberli mit Zwiebeln & Rosmarinjus Rösti & Marktgemüse (es hât solang's hât!)		42.5
	Zartes Rindsfilet vom Grill an grüner Pfeffersauce, Champagnerrisotto, Marktgemüse		59.5
	Hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf		39.5
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Schinken, Alpkäse & Mostbröckli gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse		52.5
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Champagnerrahmsauce, schwarzer Trüffel, Pinienkerne, Babyspinat		38.5
	Hausgemachte mediterrane Gemüse-Ravioli, Kirschtomaten, Rucola, Mascarpone, Oliven, frische Kräuter		38.5
Fisch	Fangfrischer Fisch, Tagesangebot		Tagespreis