

ABEND

VORSPEISE

Tagessuppe	14
Nüsslisalat mit französischer Salatsauce Pochiertes Bio-Ei und Croûtons	18 + Bio-Speck vom Uelihof 5
Noix-Gras-Mousse mit Trüffel Birnenkompott, Gewürzbrot und Kohlröschen	26
Tatar von Randen und Shiitakepilzen Nüsslisalat und Röstbrotstücken	24
Hausgemachte Gnocchi aus Agria Kartoffeln mit Steinpilzen Krautstiel und Bündner Bergkäse	22 / 34
Hausgemachte Kalbfleisch-Baumnuss-Ravioli Salbeibutter und 4-jähriger Sbrinz	24 / 36

HAUPTGANG

«Cordon-Bleu» aus Kürbis und Bündner Bergkäse Räuschling-Risotto und geräuchertes Zwiebelconfit	39
Bio-Lachsforelle mit Estragon-Sauce-Allemande Venerereis und Kardy (Fisch von der Familie Glauser, Bachs)	49
Züri-Geschnetzeltetes vom Toggenburger Kalb mit Butterrösti und Tagesgemüse Geschnetzeltetes auf Wunsch auch ohne Nierli, (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	48
Gebratenes Filet von der Bio-Kuh Saure Buchenpilze, Blumenkohl und Oxtail-Cannelloni (Biofleisch vom Uelihof, Ebikon)	62
«Blaue Ente» ab zwei Personen Alles von der Appenzeller Ente, serviert in fünf Varianten und in Schüsseln zum Selberschöpfen. (Alpstein-Ente, Culinarium Ostschweiz)	p. Person 65

DESSERT

Orangensalat mit Kürbis-Zimt-Glace Granatapfel und Pistazien	15
Marroni-Mousse Zwetschgenkompott und Lebkuchen-Meringue	15
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade» Doppelrahm aus Gruyère (15 Minuten)	16
Hausgemachte Glaces und Sorbets Unser Service weiss Bescheid über das aktuelle Angebot.	p. Kugel 5 + Schlagrahm 2
Schweizer Rohmilchkäse Luzerner Birnenwegge und Kompott	21