

MITTAG

MENÜ

Zum Menü gibt's einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

Champignon-Hacktätschli an Pfefferrahmsauce Tessiner Polenta und Spargeln	34
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Apfel-Kürbis-Chutney Süsskartoffelpüree und Broccoli (Fisch von Familie Glauser, Bachs)	36
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Appenzeller Ente Rotkabissauce und Bamnüsse (Ente: Culinarium Ostschweiz)	34

VORSPEISE

Friséesalat mit Hausdressing Granatapfel, Datteln, Oliven und Muotathaler Ziegenfrischkäse im Strudelteig	17
Noix-Gras-Mousse mit Trüffel Birnenkompott, Gewürzbrot und Kohlröschen	26
Marinierte und gebratene Kräuterseitlinge Dörrotomaten-Mayonnaise, Kapernpaste und Rucolasprossen	24
Parfait von der Appenzeller Entenleber Geräucherter Aal, grüner Apfel und Brioche	28

ZWISCHENGANG

Marronicremesuppe Geräucherter Rahm und Brotchips	16
	+ Périgord-Trüffel 9
Hausgemachte Tagliolini mit Schlössli Shrimp Shrimp-Bisque und Estragon (Schlössli Shrimp, St. Margrethen)	26 / 39
Hausgemachte Artischockenravioli Majoran, Taggiasca Oliven, Pinienkerne	22 / 34

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

HAUPTGANG

Sellerie mit Haselnusskruste Apfel-Sellerie-Kartoffel-Püree, Pilzragout	38
Filet vom Hecht in Kartoffelkruste, Hechtklösschen Safran-Fenchel-Sauce und Mönchsbart (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)	46
Fang des Tages – unsere Fischempfehlung Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.	Preis nach Angebot
Glasierte Kalbshaxe an Rindermarksauce Safranrisotto-Bällchen und wilder Broccoli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	49
Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und Tagesgemüse Geschnetzeltes auf Wunsch auch ohne Nierli, (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	48
Lammrücken und Lammhackbällchen Tessiner Polenta, Peterli-Salat, Artischocken, Cipolotti und Oliven (Biofleisch vom Uelihof, Ebikon)	52
Appenzeller Entenbrust an Ingwerjus Blaukraut-Teigtaschen und Federkohl (Alpstein Ente: Culinarium Ostschweiz)	59

DESSERT

Minidessert	9
Vanillecreme Rüschliker Honig, Gewürzkumquats und Sesamtuile	16
Hagenbutten-Sorbet Baumrinden-Mousse, Schokoladen-Brösel	15
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade» Karamellisierte Feigen und 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 von unserem Käsewagen Luzerner Birnenwegge und Kompott	ab 18

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.