

ABEND

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser Küchenchef Tobias Buholzer und sein Team überraschen Sie mit einem täglich neu zusammengestellten Menü. Für entspannten Genuss servieren wir das Überraschungsmenü jeweils am liebsten für den ganzen Tisch.

4 Gänge

(Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Fleisch / Fisch	125
Vegetarisch	110

5 Gänge

(Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Käse, Dessert)

Fleisch / Fisch	150
Vegetarisch	135

VORSPEISE

Blattsalat	14
Friséesalat mit Hausdressing Granatapfel, Datteln, Oliven und Muotathaler Ziegenfrischkäse im Strudelteig	17
Noix-Gras-Mousse mit Frühlingszwiebelconfit Rhabarber vinaigrette, Brioche und Brotchips	26
Rindstatar mit Eigelbcreme und Röstbrot Shiso, saurer Rettich und Tropeazwiebel (Bio-Rindfleisch vom Uelihof in Ebikon)	27
Marinierte und gebratene Kräuterseitlinge Dörrtomaten-Mayonnaise, Kapern-Paste und Rucolasprossen	24

ZWISCHENGERICHTE

Consommé von der Appenzeller Ente Millfeuille aus geräucherter Entenbrust und Entenleberparfait (Ente: Culinarium Ostschweiz)	18
Hausgemachte Tagliolini mit Schlössli Shrimp Shrimp-Bisque und Estragon (Schlössli Shrimp, St. Margrethen)	26 / 39
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Erbsen Lattich, Minze und Lattichblatt im Backteig	22 / 34

WEISSER SPARGEL AUS FLAACH

Weisser Spargel Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Vinaigrette dazu neue Kartoffeln	24 / 36
Weisser Spargel mit Heuschinken Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Vinaigrette dazu neue Kartoffeln (Bio-Schinken vom Uelihof, Ebikon)	28 / 42
Pochierte Bio-Forellen-Röllchen Sauce Allemande, weisser Spargel und neue Kartoffeln (Fisch von Familie Glauser, Bachs)	46
48-Stunden-Brisket vom Angus Rind Sauce Hollandaise, weisser Spargel und neue Kartoffeln (Rind von Holzen Fleisch, Ennetbürgen)	48

HAUPTGANG

Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti 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
Steak vom Freiland-Wollschwein Wollschwein-Raviolo, Frühlingsgemüse und Speck-Fond (Säuli von Holzen Fleisch, Ennetbürgen)	58

DESSERT

Minidessert	9
Rhabarbermousse Erdbeersauce und Szechuanpfeffer-Meringue	16
Streuselkuchen mit Mispeln Mandeln und Tonkabohnen-Schlagrahm	15
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade» Himbeeren und Doppelrahm aus Gruyère (15 Minuten)	16
Hausgemachte Glaces und Sorbets Unsere Mitarbeitenden wissen Bescheid über das aktuelle Angebot.	p. Kugel 5 + Schlagrahm 2
Schweizer Rohmilchkäse von unserem Käsewagen Luzerner Birnenwegge und Kompott	je nach Grösse 18 - 32