

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 nur 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 Trüffel Birnenkompott, Gewürzbrot und Kohlröschen	26
Parfait von der Appenzeller Entenleber Geräucherter Aal, grüner Apfel und Brioche	28
Marinierte und gebratene Kräuterseitlinge Dörrtomaten-Mayonnaise, Kapern-Paste und Rucolasprossen	24

ZWISCHENGERICHTE

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	

HAUPTGANG

Sellerie mit Haselnusskruste Apfel-Sellerie-Kartoffel-Püree und Pilzragout	38
Filet vom Hecht in Kartoffelkruste, Hechtklösschen Safran-Fenchel-Nage 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 Broccoli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	49
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
Appenzeller Entenbrust an Ingwerjus Blaukraut-Teigtaschen und Federkohl (Aplstein Ente: Culinarium Ostschweiz)	59

DESSERT

Minidessert	9
Vanillecreme Rüschliker Honig, Gewürz-Kumquats und Sesam-Tuile	16
Hagenbutten-Glace Baumrinden-Mousse, Schokoladen-Brösel	15
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade» Karamellisierte Feigen 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	25