

ABEND

VORSPEISE

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

HAUPTGANG

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

DESSERT

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