

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

**ZWISCHENGERICHTE**

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt

**HAUPTGANG**

Sellerie mit Haselnusskruste	38
Apfel-Sellerie-Kartoffel-Püree und Pilzragout	
Bio-Lachsforelle mit Estragon-Sauce-Allemande	49
Venerereis und Kardy (Fisch von der Familie Glauser, Bachs)	
Fang des Tages – unsere Fischempfehlung	Preis nach Angebot
Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.	
Glasierte Kalbshaxe an Rindermarksauce	49
Safranrisotto-Bällchen und Broccoli (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	
Züri-Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti und Tagesgemüse	48
Geschnetzeltes auf Wunsch auch ohne Nierli, (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)	
Gebratenes Filet von der Bio-Kuh	62
Saure Buchenpilze, Blumenkohl und Oxtail-Cannelloni (Biofleisch vom Uelihof, Ebikon)	
Appenzeller Entenbrust an Ingwerjus	59
Blaukraut-Teigtaschen und Federkohl (Aplstein Ente: Culinarium Ostschweiz)	

**DESSERT**

Minidessert	9
Vanillecreme	16
Rüschliker Honig, Gewürz-Kumquats und Sesam-Tuile	
Hagenbutten-Glace	15
Baumrinden-Mousse, süsse Erde, Nussblätter	
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade»	16
Karamellisierte Feigen und Doppelrahm aus Gruyère (15 Minuten)	
Hausgemachte Glaces und Sorbets	p. Kugel 5
Unsere Mitarbeitenden wissen Bescheid über das aktuelle Angebot.	
+ Schlagrahm	2
Schweizer Rohmilchkäse von unserem Käsewagen	25
Luzerner Birnenwegge und Kompott	

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.