

SCHAUMWEIN 1 dl / Fl.

Prosecco Brut DOCG 9.⁵⁰ / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Franciacorte Immagina Premium Cuvée DOCG 13.⁵⁰ / 80
Castello Bonomi, Lombardei
(90% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 8g/l Dosage, Vegan)

WEISS

Johannisberg Petit Gigolo AOC 9.⁵⁰ / 57
Adrian & Diego Mathier, Salgesch (Sylvaner)

Grüner Veltliner Ried Weichselberg DAC 2022 9.⁵⁰ / 57
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal Österreich

Blangé Arneis Langhe DOC 2023 10.⁵⁰ / 63
Azienda Agricola Ceretto, Alba (Arneis)

ROT

Syrah «Les Serpentes» 2021 12.⁵⁰ / 75
Gérald Besse, Martigny

Rubiejo Alto Cotillo Crianza DO 2019 9.⁵⁰ / 57
Miguel Calvo, Sotillo Ribera del Duero (Tempranillo)

Moulin Haut-Laroque AOC 2018 11.⁵⁰ / 69 Bio
Familie Hervé (65% Merlot, 20% C.F., 10% C.S. & 5% Malbec)

SÜSS 1 dl

Cuvée Auslese 2020 14.⁵⁰
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Muskat Ottonel)

MITTAG

MENÜ

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

Hausgemachte Artischockenravioli 32
Geräucherte Peperonisauce und Oliven

Felchenknusperli mit Tartarsauce 34
Spinat und Salzkartoffeln

Blankett vom Toggenburger Kalb 36
Rüebli und Kartoffelstock

VORSPEISE

Nüsslisalat 18
Pochiertes Bio-Ei, Croûtons und französische Salatsauce
+ Bio-Speck vom Uelihof 5

Noix Gras Terrine 26
Apfel-Kürbis-Chutney, Rosenkohlblätter-Salat und Brioche

Tatar von Randen und Shiitakepilzen 24
Nüsslisalat und Röstbrotstücken

Gnocchi aus Agria Kartoffeln 22 | 34
Steinpilze, Krautstiel und Bündner Bergkäse

Hausgemachte Kalbfleisch-Baumness-Ravioli 24 | 36
Salbeibutter und 4-jähriger Sbrinz

HAUPTGÄNGE

«Cordon-Bleu» aus Kürbis und Bündner Bergkäse 39
Geräuchertes Zwiebelconfit und Räschling-Risotto

Zürisee Eglifilets von Sämi Weidmann 49
Estragon-Sauce Allemande, Kardy und Püree von blauen Kartoffeln

Züri-Geschnetztes vom Toggenburger Kalb 48
Butter-Rösti und saisonales Gemüse (auf Wunsch auch ohne Nierli)

ABEND

VORSPEISE

Nüsslisalat		18
Pochiertes Bio-Ei, Croûtons und französische Salatsauce	+ Bio-Speck vom Uelihof	5
Noix Gras Terrine		26
Apfel-Kürbis-Chutney, Rosenkohlblätter-Salat und Brioche		
Tatar von Randen und Shiitakepilzen		24
Nüsslisalat und Röstbrotstücken		
Hausgemachte Gnocchi aus Agria Kartoffeln		22 34
Steinpilze, Krautstiel und Bündner Bergkäse		
Hausgemachte Kalbfleisch-Baumnuß-Ravioli		24 36
Salbeibutter und 4-jähriger Sbrinz		

HAUPTGÄNGE

«Cordon-Bleu» aus Kürbis und Bündner Bergkäse		39
Geräuchertes Zwiebelconfit und Räuschling-Risotto		
Zürisee Eglifilets von Sämi Weidmann		49
Estragon-Sauce-Allemande, Kardy und Püree von blauen Kartoffeln		
Bio-Jungrind vom Uelihof - Filet und Ochschwanz		62
Périgord Trüffel, Ur-Rüebli und Butternüdeli		
Züri-Geschnetzeltes vom Toggenburger Kalb		48
Butter-Rösti und saisonales Gemüse (auf Wunsch auch ohne Nierli)		
«Blaue Ente» ab 2 Personen - Preis pro Person		65
Alles von der Appenzeller Ente, serviert in fünf Varianten und in Schüsseln zum selber schöpfen.		

DESSERT

Salat von Valencia Orangen		15
Kürbis-Zimt-Glace, Granatapfel und Pistazien		
Marroni-Mousse		15
Zwetschgenkompott und Lebkuchen-Meringue		
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade»		16
Doppelrahm aus Gruyère (15 Minuten)		
Hausgemachte Glace und Sorbet pro Kugel		5
Frag unseren Service nach dem aktuellen Angebot.	+ Schlagrahm	2
Schweizer Rohmilchkäse		21
Luzerner Birnenwegge und Kompott		