

ABEND

VORSPEISE

Tagessuppe	14
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Hausgebeizter Randenlachs mit Kürbispüree Granny-Smith-Apfel-Würfel, Orangen-Anis-Sauce und Kräutersalat (Swiss Alpine Lachs, Lostallo)	26
Ziegenfrischkäse mit Waldhonig Spinatsalat, Preiselbeerdressing, Kürbiskerne, Birnen (Ziegenkäse vom Biohof Enzenen, Muotathal)	24
Rindscarpaccio mit Rucolasprossen Gebratene Eierschwämmli, Trüffel-Aioli (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Ziegler, Zürich)	26

HAUPTGÄNGE

Cremige Trüffelpolenta mit Stunden-Ei Cima di Rapa, Belper Knolle	34
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	39
Gebratenes Felchenfilet mit karamellisierten Marroni Butter-Fregola-Sarda, Rotchabis-Salat (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)	47
Appenzeller Entenbrust mit Honig gebraten Liscio-Püree, confierter Chicorée (Appenzeller Alpstein Ente, Bianchi)	52
Rehschnitzel mit gebratenem Rosenkohl und Pinienkernen Spätzli, Jus	49

DESSERT

Minidessert	9
Hausgemachte Cremeschnitte	12 / 14 / 16
Schokoladenmousse mit Meringue, Beeren und Karamell	15
Gebackener Joghurt mit Safran, gebrannten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	16
Amaretti-Cookie mit Mascarponecreme und Kirschenkompott	14
Hausgemachte Glace und Sorbet – frag nach!	pro Kugel 5 + Rahm 2
Käseteller	18. ⁵⁰