

ABEND

VORSPEISE

---

Tagessuppe	14
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons, Quittenspalten und französische Salatsauce	18
+ Speck vom Ziegler	5
Ziegenfrischkäse mit Waldhonig	24
<small>Spinatsalat, Preiselbeerdressing, Kürbiskerne, Birnen (Ziegenkäse vom Biohof Enzenen, Muotathal)</small>	
Hausgebeizter Randenlachs mit Kürbispüree	26
<small>Granny-Smith-Apfel-Würfel, Orangen-Anis-Sauce und Kräutersalat (Swiss Alpine Lachs, Lostalio)</small>	
Nordseekrabben mit Zitronenmayonnaise	27
<small>Artischocken und Radieslisalat im Parmesannest</small>	

HAUPTGÄNGE

---

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Blauschimmelkäse	36
<small>Kürbispüree, Baumnuss, Rucolasalat</small>	
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock	39
<small>Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)</small>	
Gebrautes Felchenfilet mit karamellisierten Marroni	49
<small>Butter-Fregola-Sarda, Rotchabissalat (Fisch von Sämi Weidmann, Stäfa)</small>	
Appenzeller Entenbrust mit Honig gebraten	54
<small>Liscio-Püree, confierter Chicorée (Appenzeller Alpstein Ente, Bianchi)</small>	
Fleischvogel mit Buttererbsen	36
<small>Tagliolini (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)</small>	

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!	5
	pro Kugel
	+ Rahm
	2
Käseteller	18. <sup>50</sup>