

ABEND

VORSPEISE

Tagessuppe	14
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Nüssen	15
Gebratene Suprême und Ei von der Wachtel Linsen-Birnen-Salat, Erbsenschaum und Chicorino Rosso	24
Bunter Randensalat mit Ziegenkäsestrudel Zitrusfrucht-Marinade und Kräutersalat (Ziegenfrischkäse vom Bio-Hof Enzenen, Muotathal)	26
Hausgebeitzter Lachs und Mousse La Ratte-Kartoffel gefüllt mit Crème Fraiche, mit Frisée, Forellen-Kaviar und Brotchips garniert (Schweizer Lachs von Swiss Lachs, Lostalio)	28

HAUPTGÄNGE

Waldpilz-Tagliatelle mit karamellisierten Baumnüssen Pflaumen-Sauce und mariniertes Rucola	32
Kalbshackbraten an Sherryrahmsauce mit Kartoffelstock Rüebli (Schweizer Kalb von der Metzgerei Widmer, Lichtensteig)	39
Gebratenes Egli-Filet an Weissweinsauce Pastinaken-Püree und buntes Krautstiel-Gemüse (Schweizer Egli von Sämi Weidmann)	49
Gebratene Appenzeller Entenbrust mit Orangenjus Sellerie-Kartoffelstampf und Wirsing-Gemüse	54

DESSERT

Minidessert	9
Hausgemachte Cremeschnitte	12 / 14 / 16
Schokoladenmousse mit Meringue, Beeren und Karamell	15
Gebackenes Joghurt mit Portwein-Feigen & Schocko-Krokant	16
Traubenstrudel mit Pistazien & hausgemachtem Vanilleglace	16
Hausgemachte Glace & Sorbet - frag nach!	pro Kugel 5 + Rahm 2
Käseteller	18. ⁵⁰