

## WINTER

### VORSPEISEN

RAUCHFORELLE TRIFFT ROTE BEETE DREIERLEI VON DER RAUCHFORELLE: MOUSSE, TATAR, AM STÜCK DREIERLEI VON DER ROTEN BEETE: SORBET, SALAT, CARPACCIO	24
WASSERBÜFFEL HACKTÄTSCHLI (FRIKADELLE) MIT LARDO SCHALOTTEN, HONIGROTKRAUT, PREISELBEERESPUMA	26
HAUSGEMACHTE KALBSHAXEN-RAVIOLI MIT KRÄUTER GLASAGE UND BELPER KNOLLE	VORSPEISE 22 HAUPTGERICHT 36

### SUPPEN

TAGESSUPPE	8
CHAMPAGNERCRÈMESUPPE MIT GEBACKENEN GILLARDEAU AUSTERN	16
CONSOMMÉE DOUBLE VOM GALLOWAY RIND MIT WURZELGEMÜSE UND SHERRY	14

### SALATE

NÜSSLISALAT MIT VERLORENEM EI	13
WINTERLICHE SALATBLÄTTER SPECK, BERGKÄSE, FEIGEN, CASHEWNÜSSE, TOMATENVINAIGRETTE	
GEMISCHTER SALAT	11

### FISCHGERICHTE

KONFIERTER WILDFANG STEINBUTT IM TOMATENSUD UND KRÄUTERPESTO GEBRATENE KARTOFFELSCHNITZEN, OLIVEN, ARTISCHOCKEN	52
GEBRATENES BODENSEE FELCHENFILET MIT PAPRIKA-CHORIZO-SAUCE PULPO-MINZ-RISOTTO MIT ROSA GRAPEFRUIT	38
SEETEUFEL VOM GRILL AUF BIRNEN KEFEN GEMÜSE UND ZIMTBLÜTENABRIEB SÜSSKARTOFFELSCHNITZE, MANDARINENSCHAUM	48

## WINTER

### FLEISCHGERICHTE

APPENZELLER MILCHKALBSSTEAK AUF SCHALOTTENJUS 52  
 STEINPILZ RISOTTO, ARTISCHOCKEN, ERBSEN, RÜEBLIGEMÜSE

#### SOUS VIDE ZUBEREITUNG

60 STUNDEN GEGARTE LABEL ROUGE RINDSSCHULTER, SCHOKOLADEN-CHILI SAUCE 42  
 SELLERIE-KARTOFFELCREME, GEHOBELTES WURZELGEMÜSE

GESCHMORTE LAMMHAXE «CREMOLATA» 38  
 THYMIAN-PARMESANPOLENTA, CHERRYTOMATENKOMPOTT

### UNSERE KLASSIKER

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART 46  
 BUTTERRÖSTI

RINDSFILETSPITZEN STROGANOW 49  
 HAUSGEMACHTE NUDELN

APPENZELLER MISTKRATZERLI IM OFEN KNUSPRIG GEBRATEN 38  
 POMMES FRITES  
 WIR DANKEN IHNEN FÜR 25 MINUTEN GEDULD

#### AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND 62  
 DOPPELTES RINDSFILET MIT SAUCE BEARNAISE P.P.  
 BEILAGE NACH IHRER WAHL  
 GEMÜSEGARNITUR

### VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT KRÄUTERPESTO 32  
 OLIVEN, ARTISCHOCKEN, GETROCKNETE TOMATEN

STEINPILZ RISOTTO MIT KEFEN UND EINEM POCHIERTEN EI 32

## WINTER

### MENU DEGUSTATION

RAUCHFORELLE TRIFFT ROTE BEETE  
DREIERLEI VON DER RAUCHFORELLE, MOUSSE, TATAR, AM STÜCK  
DREIERLEI VON DER ROTEN BEETE, SORBET, SALAT, CARPACCIO



WASSERBÜFFEL HACKTÄTSCHLI (FRIKADELLE) MIT LARDO  
SCHALOTTEN, HONIGROTKRAUT, PREISELBEERESPUMA



CONSOMMÉE DOUBLE VOM GALLOWAY RIND MIT WURZELGEMÜSE UND SHERRY



SOUS VIDE ZUBEREITUNG  
60 STUNDEN GEGARTE LABEL ROUGE RINDSSCHULTER, SCHOKOLADEN-CHILI SAUCE  
SELLERIE-KARTOFFELCREME, GEHOBELTES WURZELGEMÜSE



DREIERLEI VOM ITALIENISCHEN PECORINO KÄSE  
BLÜTENHONIG, BIRNE, HEUMANTEL  
QUITTENCHUTNEY, TOMATENINGWER KOMPOTT, ZWIEBELKONFIT



LAUWARMER NUSSBROWNIE MIT GESALZENEM KARAMELLISIERTEN EIS  
PORTWEINBIRNE UND AUFGESCHLAGENE WEISSE SCHOKOLADEN GANAGE

GANZES MENU	120
5 GÄNGE (OHNE HACKTÄTSCHLI)	100
4 GÄNGE (OHNE HACKTÄTSCHLI UND OHNE KÄSE)	90

## WINTER

### KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT RUMFRÜCHTEN	17
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
HÄSELBEIZONNE WARME HEIDELBEEREN, KIRSCHWASSER, VANILLEGLACE, HALBGESCHLAGENER RAHM	16
LAUWARMER NUSSBROWNIE MIT GESALZENEM KARAMELLISIERTEN EIS PORTWEINBIRNE UND AUFGESCHLAGENE WEISSE SCHOKOLADEN GANAGE	17
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT RAHM ODER MIT MARASCHINO	11 13
PETITE ARVINE SOUS L'ESCALIER PETITE ARVINE DU VALAIS AOC, DOMAINE DU MONT D'OR S.A., SION WEIN MIT NATÜRLICHER RESTSÜSSE	12/DL
AUSWAHL VON APPENZELLER KÄSE MIT BIRNENBROT	14
DREIERLEI VOM ITALIENISCHEN PECORINO KÄSE BLÜTENHONIG, BIRNE, HEUMANTEL QUITTENCHUTNEY, TOMATENINGWER KOMPOTT, ZWIEBELKONFIT	14