

FRÜHLING

VORSPEISEN

SAIBLING PULPO ORANGEN RUCOLA FENCHEL RADIESCHEN HAUSGEBEIZTER SAIBLING IM RADIESCHENMANTEL, PULPOCARPACCIO RUCOLA-PESTO, ORANGENFILETS	28
SPARGEL SPECK BIO LANDEI KARTOFFEL TRÜFFEL GOLDBRAUN GEBACKENES BIO LANDEI AN KARTOFFEL-SPARGELCRÈME MIT SPECK UND TRÜFFEL	26
HAUSGEMACHTE KALBSHAXEN-RAVIOLI BRAUNE SALBEIBUTTER, PARMESAN	VORSPEISE 22 HAUPTGERICHT 36

SUPPEN

TAGESSUPPE	8
SPARGELCREMESUPPE	12
TOM YAM GUNG KLARE THAILÄNDISCHE CREVETTENSUPPE MIT CREVETTEN-SPARGEL WAN-TAN	16

SALATE

SPARGELN APPENZELLER MOSTBRÖCKLI PINIEN PARMESAN SESAM MIT SESAM VINAIGRETTE MARINIRTER FRÜHLINGS SALAT, SPARGELSPITZEN, MOSTBRÖCKLI, PARMESAN	16
GEMISCHTER SALAT	11
BUNTER FRÜHLINGSBLATTSALAT	9

FISCHGERICHTE

LACHSRÜCKEN SPARGEL KARTOFFEL HOLLANDAISE GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSFILET MIT NUSSKARTOFFELN, SPARGELN & SAUCE HOLLANDAISE	38
STEINBUTT KRUSTENTIERE FENCHEL SENF KOHL ZITRONE STEINBUTT VOM GRILL, KRUSTENTIER NAGE, FENCHELCHUTNEY, SENF KOHLBLÄTTER, ZITRONENVINAIGRETTE	48
SEETEUFEL SOUS-VIDE IM SERRANOSCHINKEN SOUS VIDE GEGART, BÄRLAUCHRISOTTO, GETROCKNETE TOMATEN, SALBEISCHAUM	48

FRÜHLING

FLEISCHGERICHTE

DUETT APPENZELLER KALB	46
ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GESCHMORTE KALBSZUNGE	
KARTOFFELSTOCK MIT ROSMARIN, JUNGE RÜEBLI, ERBSEN, GRÜNE SPARGELN	
US RINDS ENTRECÔTE	52
UNTER DER SENFKRUSTE, GESCHMORTE ZWIEBELN, BÄRLAUCHRISOTTO, PEPERONI	
KANINCHENSCHLEGEL SOUS-VIDE	38
MEDITERRANE THYMIANPOLENTA, KRÄFTIGER ORANGENJUS	

KLASSIKER

WEISSE SPARGELN MIT EINER SAUCE IHRER WAHL	PORTION (500GR)	36
HOLLANDAISE / VINAIGRETTE / TARTAR	½ PORTION (300GR)	24
MIT APPENZELLER TROCKENFLEISCH (60G)	+	12
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		
GEMÜSEGARNITURE		

VEGETARISCHE GERICHTE

HALBFLÜSSIGE THYMIANPOLENTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND SCHAFSKÄSE	32
HAUSGEMACHTER OFFENER RAVIOLO MIT SPARGELN, KIRSCHTOMATEN, HOLLANDAISE	32

FRÜHLING

MENU DEGUSTATION

SAIBLING | PULPO | ORANGEN | RUCOLA | FENCHEL | RADIESCHEN
HAUSGEBEIZTER SAIBLING IM RADIESCHENMANTEL, PULPOCARPACCIO
RUCOLA-PESTO, ORANGENFILETS



TOM YAM KUNG
KLARTE THAILÄNDISCHE CREVETTENSUPPE MIT CREVETTEN-SPARGEL WAN-TAN



SPARGEL | SPECK | BIO LANDEI | KARTOFFEL | TRÜFFEL
GOLDBRAUN GEBACKENES BIO LANDEI AN KARTOFFEL-SPARGELCRÈME MIT SPECK UND TRÜFFEL



DUETT APPENZELLER KALB
ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GESCHMORTE KALBSZUNGE
KARTOFFELSTOCK MIT ROSMARIN, JUNGE RÜEBLI, ERBSEN, GRÜNE SPARGELN



DER WILDE VOM WALDE
ST. GALLER KÄSE, 48 MONATE GEREIFT MIT BIRNEN-INGWER CHUTNEY



MANGO | BLUTORANGE | NOUGAT | MANDEL
NOUGATCREME MIT MANGOSALAT, BLUTORANGENSORBET, MANDELHIPPE

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

FRÜHLING

KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT ERDBEEREN	14
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
ERDBEERE WEISSE SCHOKOLADE GEEISTE WEISSE SCHOKOLADENTARTE, ERDBEEREN, ERDBEER SALAT, COULIS	17
MANGO BLUTORANGE NOUGAT MANDEL NOUGATCREME MIT MANGOSALAT, BLUTORANGENSORBET, MANDELHIPPE	17
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT RAHM ODER MIT MARASQUINO	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
DER WILDE VOM WALDE ST. GALLER KÄSE, 48 MONATE GEREIFT MIT BIRNEN-INGWER CHUTNEY	14