

WINTER

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTES KALBSTATAR, SAUERRAHM, WINTERTRÜFFEL, EISSALAT	28
PULPO CARPACCIO MIT TOMATEN-AVOCADO-SALAT ZITRUSFRÜCHECHUTNEY UND GRÜNTEEREDUKTION	25
HAUSGEMACHTE KALBSHAXEN-RAVIOLI	22
MIT KRÄUTER GLASAGE UND BELPER KNOLLE	36
	VORSPEISE
	HAUPTGERICHT

SUPPEN

TAGESSUPPE	8
KLARE TOMATENESSENZ MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN	11
MAISCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS UND PEPERONIRELISH	12

SALATE

NÜSSLISALAT MIT VERLORENEM EI	13
WINTERLICHER BLATTSALAT MIT GEBACKENEM ROQUEFORTKÄSE TRAUBEN, BAUMNÜSSE	15
GEMISCHTER SALAT	11

FISCHGERICHTE

IM FENCHELÖL KONFIERTER WOLFSBARSCH AUF WEISSWEINSCHAUM HUMMERRISOTTO, FEDERKOHL «PAPIER»	48
LACHSFILET UNTER DER PUMPERNICKELKRUSTE MIT SAFRAN AUF BLAUEM ST. GALLER KARTOFFELSTOCK UND KLEINEM GRÜNEM GEMÜSE	38
RIESENCREVETTEN MIT KARTOFFEL-KÜRBIS MOUSSELINE GRILLIERTE THAI SPARGELN	46

WINTER

FLEISCHGERICHTE

DUETT VOM APPENZELLER KALBSRÜCKEN UND KALBSMILKEN 48
 AUF PASTINAKENCREME
 VIOLETTE RÜEBLI, GETRÜFFELTE POLENTASCHNITTE

SOUS VIDE ZUBEREITUNG
 ENTENKEULE AN KARAMELLISIERTEN ORANGENJUS 42
 APFELROTKRAUT, KARTOFFELKNÖDEL

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE 48
 BLUMENKOHL COUS COUS, PERLZWIEBELN CONFITÜRE, FALSCHER ASCHE

UNSERE KLASSIKER

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART 46
 BUTTERRÖSTI

RINDSFILETSPITZEN STROGANOW 49
 HAUSGEMACHTE NUDELN

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

RINDSFILET VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER CAFÉ DE PARIS BUTTER 54
 BEILAGE NACH IHRER WAHL
 GEMÜSEGARNITURE

AB 2 PERSONEN

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

VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI IN TRÜFFELPESTO 32
 MIT POCHIERTEM EI UND PARMESANSPLITTER

KÜRBIS-HASELNUSS QUICHE AN OLIVEN SALSA 32

WINTER

MENU DEGUSTATION

HAUSGEBEIZTES KALBSTATAR, SAUERRAHM, WINTERTRÜFFEL, EISSALAT



KLARE TOMATENESSENZ MIT PISTAZIENKLÖSSCHEN



IM FENCHELÖL KONFIERTER WOLFSBARSCH AUF WEISSWEINSCHAUM
HUMMERRISOTTO, FEDERKOHL «PAPIER»



SOUS VIDE ZUBEREITUNG
ENTENKEULE AN KARAMELLISIERTEN ORANGENJUS
APFELROTKRAUT, KARTOFFELKNÖDEL



ROQUEFORTKÄSE MIT EINGELEGTEN PORTWEINFEIGEN



WINTER DESSERTVARIATION
GEEISTER KAISERSCHMARRN, BRATAPFELMOUSSE, WARMES SCHOKOLADEN-VANILLESÜPPCHEN

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

WINTER

KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT RUMFRÜCHTEN	17
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
HÄSELBEIZONNE WARME HEIDELBEEREN, KIRSCHWASSER, VANILLEGLACE, HALBGESCHLAGENER RAHM	16
WINTER DESSERTVARIATION GEEISTER KAISERSCHMARRN, BRATAPFELMOUSSE, WARMES SCHOKOLADEN-VANILLESÜPPCHEN	18
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
ROQUEFORTKÄSE MIT EINGELEGTEN PORTWEINFEIGEN	17