

WINTER

VORSPEISEN

CARPACCIO VON GEBEIZTEM APPENZELLER KALBSFILET KÜRBIS-KASTANIENSALAT, TRÜFFELÖL	26
FEIN GESCHNITTENE FEIGEN MIT „LINTH-BÖLLÄ“ KÄSE BAUMNÜSSE, ROSMARIN SALAMI	22
TERRINE VON DER WILDENTE IM ORANGENGELÉE EINGEMACHTES PETERSILIENWURZEL-GEMÜSE UND THYMIANTOAST	25
HAUSGEMACHTE KALBSHAXEN-RAVIOLI IM SCHMORBRATENFOND UND CREMOLATA	22 36
	VORSPEISE HAUPTGERICHT

SUPPEN

TAGESSUPPE	8
KÜRBISCREMESUPPE MIT DATTELWÜRFELCHEN UND CHILLIÖL	13
LOBSTER BISQUE CREMESÜPPCHEN VOM KANADISCHEN HUMMER, MADAGASKAR-VANILLE, COGNAC, KRUSTENTIER PRALINE	19

SALATE

NÜSSLISALAT MIT VERLORENEM EI	13
WINTERLICHER BLATTSALAT MIT APFEL, MANDARINEN, „LINTH-BÖLLÄ“ KÄSE ERDNUSSDRESSING	13
GEMISCHTER SALAT	11

FISCHGERICHTE

GEDÜNSTETES ZANDERFILET MIT APFEL, MEERRETTICH UND SAFRANSAUCE BÜNDNER BERGGERSTE, FEDERKOHLGEMÜSE, WEISSE POLENTA, TRÜFFELÖL	44
SALTIMBOCCA (MIT ROHSCHINKEN) VOM LACHS AN NOILLY PRAT SAUCE SCHWARZER REIS VENERE, GEMÜSEPERLEN	44
HEILBUTTFILET VOM GRILL MIT SCHWARZEM NUSSPESTO THYMIANNUDELN IM TOMATENFOND	46

WINTER

FLEISCHGERICHTE

DUETT VON GESCHMORTER APPENZELER KALBBACKE UND KALBSFILET 52
 BLAUER ST. GALLER KARTOFFELSTOCK, GLASIERTES GEMÜSE

LAMMCURRY MIT ZITRONEN BASMATI 38
 PAK CHOI GEMÜSE

KNUSPRIG GEBRATENES ALPSTEIN POULETBRÜSTCHEN AUF STEINPILZCREME 37
 ROSMARINKARTOFFELN, ARTISCHOCKEN-ZUCCHINIGEMÜSE

UNSERE KLASSIKER

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART 46
 BUTTERRÖSTI

RINDSFILETSPITZEN STROGANOW 49
 HAUSGEMACHTE NUDELN

APPENZELER MISTKRATZERLI IM OFEN KNUSPRIG GEBRATEN DIAVOLO 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 60
 DOPPELTES RINDSFILET MIT SAUCE BEARNAISE P.P.
 BEILAGE NACH IHRER WAHL
 GEMÜSEGARNITUR

VEGETARISCHE GERICHTE

LOTO RISOTTO MIT KÜRBIS, KASTANIEN, HEIDELBEEREN, BLUE JERSEY KÄSE 32

THYMIANNUDELN AN PILZRAHMSAUCE UND MITTELMEERGEMÜSE 32

WINTER

MENU DEGUSTATION

TERRINE VON DER WILDENTE IM ORANGENGELÉE
EINGEMACHTES PETERSILIENWURZEL-GEMÜSE UND THYMIANTOAST



LOBSTER BISQUE
CREMESÜPPCHEN VOM KANADISCHEN HUMMER, MADAGASKAR-VANILLE, COGNAC, KRUSTENTIER PRALINE



HEILBUTTFILET VOM GRILL MIT SCHWARZEM NUSSPESTO
THYMIANNUDELN IM TOMATENFOND



DUETT VON GESCHMORTEN APPENZELER KALBBACKEN UND KALBSFILET
BLAUER ST. GALLER KARTOFFELSTOCK, GLASIERTES GEMÜSE



BLUE JERSEY KÄSE (CH) MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT



LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT BAUMNUSSPARFAIT, PREISELBEERSPIEGEL

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

WINTER

KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT EINGELEGTEN DÖRRZWETSCHGEN	14
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
HÄSELBEIZONNE WARME HEIDELBEEREN, KIRSCHWASSER, VANILLEGLACE, HALBGESCHLAGENER RAHM	16
LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT BAUMNUSSPARFAIT, PREISELBEERSPIEGEL	15
FRISCHER FRUCHTSALAT	11
MIT RAHM ODER MIT MARASCHINO	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
BLUE JERSEY KÄSE (CH) MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT	14