

Innovation

Vorspeisen

Wollschwein 24

36 Stunden gegarter Wollschweinbauch kross gebraten
auf Erbsenmousse mit mariniertem jungen Gemüse und Pilztempura

Sot l`y laisse 24

Konfierte Pouletrücken-Filets auf Karottentatar und Karottenjus mit Pfefferminze

Hauptgänge

Rouget barbet 49

Gebratene Rougetfilets auf Fenchelcreme
Cima di Rapa Ravioli und Bernerrosen- Tomaten mit Safran

Sommerbock 54

Rehrücken und Laffe mit Kartoffelspeckstrudel, gedünsteter Schnittmangold
Pfifferlinge und Pfirsich-Chutney

Nachspeisen

Rohmilch Käse von Bruni / Beeler / Jumi 18

Ausgesucht durch Thomas Messerli mit passenden Garnituren

Profiteroles 16

Profiteroles gefüllt mit Erdbeer-Holunderglace, warmer Schokoladenspuma
und Ricotta-Erdbeermousse

Klassik

Gluscht Portion

Brücken- Salatschüssel
bunter Marktsalat in der Schüssel serviert
mit allerlei Gemüse

8

15

mit gebratenen würzigen Riesenkrevetten

18

27

Lauwarme Spargeln mit pochiertem Freilandei
und Radislivinaigrette

24

34

San Daniele Rohschinken 50g

12

Swiss Prime Rindstatar raffiniert gewürzt
verfeinert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter

22

28

Panierter Schweinsschnitzel
goldig gebraten, serviert mit Pommes frites
und Marktgemüse

26

Holzen Kalbskotelette 450g *für 2 Personen, p. Person*
3- Wochen am Knochen gereift
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

49

Angus-Entrecôte (IRL) Café de Paris *(150g / 200g)*
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites Marktgemüse

39

45

Angus Rindshackbraten von der Metzgerei Holzen aus Ennetbürgen
Stock aus Bündner-Bergkartoffeln, geschmortes Wurzelgemüse

25

Goldig gebackene Eglifilets
umhüllt von einem Appenzellerbier-Teig
Salzkartoffeln, hausgemachte Mayonnaisesauce

35

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Sämtliche Fleischwaren stammen aus der Schweiz, wenn nicht speziell darauf hingewiesen wird.