

# Tradition

## Vorspeisen

---

Brücken- Salatschüssel bunter Marktsalat mit allerlei Gemüse an Balsamicodressing	8	15
mit gebratenen würzigen Blacktiger-Krevetten	19	29
Swiss Prime Rindstatar raffiniert gewürzt verfeinert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter	24	31
Krevettencocktail mit Eisbergsalat und Toast und Butter	19	
Weisse Spargelschaumsuppe mit Spargelragout	9	
Weisse und grüne Spargeln mit Radisilivinaigrette wahlweise mit pochiertem Freilandeier, Parma Rohschinken, und Hollandaise-Espuma	19 4 12 3	33
Taglierini mit Bärlauchpesto und sautierten Morcheln	18	29

## Hauptgänge

---

Angus Rindshackbraten von der Metzgerei Holzen aus Ennetbürgen Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse		28
Holzen Kalbgeschnetzeltes an Champignons-Sauce und „chüschtigi“ Rösti		30
Irishes Angus-Rindsentrecôte aus dem Big Green Egg (150 g / 200 g) mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Marktgemüse	39	45
Goldig gebackene Eglifilets umhüllt von einem Appenzellerbier-Teig Salzkartoffeln und hausgemachte Mayonnaisesauce		37
Schweizer Forelle im Big Green Egg grilliert mit Bratkartoffeln und Gemüse		38

Alle Preise in CHF und inklusive 8 % Mehrwertsteuer

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