

VORSPEISEN

Blattsalat an französischem Dressing	9.50
Gemischter Salat an französischem Dressing	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Champignons an französischem Dressing	18.50
Tomaten-Kokossüppchen	14.50
Rübli-Ingwersüppchen	14,50
Rindstartar 70g Toast Butter	24.50

WEINEMPFEHLUNG

Weiss: Grüner Veltliner Peunt Federspiel - Österreich - Wachau	1 dl	10.50
Rot: Roda Rioja UNO DOCa - Spanien - la Rioja Alta	1 dl	14.50

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Kartoffelgratin Gemüse Trüffel-Jus	56.50
Stroganoff Spätzli Gemüse	52.50
Loup de Mer-Filet Gemüse Risotto Safransauce	49.50
Papardelle (vegetarisch) Kürbis Eierschwämmli Gorgonzolarahmsauce	36.50
Thai Curry (vegetarisch) Reis Gemüse	34.50
Thai Curry mit Pouletbruststreifen Reis Gemüse	39.50
Winterteller Spätzli Rotkraut Maroni Eierschwämmli-sauce	34.50
Cordon Bleu vom Kalb mit Bündnerfleisch und Appenzeller gefüllt Pommes Gemüse	48.50

DESSERTS

Crème Brûlée 14.50
Zimt Glace

Vermicelles 14.50
Meringue | Vanille Glace | Rahm

Tiramisu 12.50

Toblerone-Schokomousse 14.50
mit Rahm

Cremiges Glace:
Vanille, Schokolade, Stracciatella,
Erdbeere, Haselnuss, Zimt, Mocca je 4.50

erfrischendes Sorbet:
Apfel, Mango, Zitrone je 4.50

+ Rahm 1,50

Haben Sie Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten?

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Fleisch – Schweiz | Käse – Schweiz, Italien |
Brot – Schweiz | Kalb, Poulet, Schwein, Rind – Schweiz | Fisch – Estland | Hirsch - Österreich