

VORSPEISEN

Blattsalat an französischem Dressing	9.50
Gemischter Salat an französischem Dressing	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Eierschwämmli an französischem Dressing	18.50
Tomaten-Kokossüppchen	14.50
Kürbiscremesuppe	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	56.50
Pommes Gemüse Jus	
Stroganoff	52.50
Spätzli Gemüse	
Loup de Mer-Filet	49.50
Blattspinat Risotto Safransauce	
Papardelle (vegetarisch)	36.50
Kürbis Eierschwämmli Gorgonzolarahmsauce	
Thai Curry (vegetarisch)	34.50
Reis Gemüse	
Thai Curry mit Pouletbruststreifen	39.50
Reis Gemüse	
Hirschentrecote	49,50
Spätzli Rotkraut Maroni	
Winterteller	34.50
Spätzli Rotkraut Maroni Eierschwämmli sauce	
Cordon Bleu vom Kalb	48.50
mit Bündnerfleisch und Appenzeller gefüllt Pommes Gemüse	

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, Cassis 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