



Apéro Empfehlungen

Apéro Plättli getrocknete Tomaten, Parmesanwürfel und Oliven		8.5
Petit Chablis AC Domaine La Ferme du Mont, Côte du Rhône, FR Chardonnay	1dl	9
Hugo Light (Alkoholfrei) Kolonne Null, Holunderblütensirup, Limetten, Pfefferminze		8
Blanc Cassis Weisswein, Crème de Cassis		8.50

Vorspeisen

Grüner Salat mit Hausdressing		10
Gemischter Salat mit Hausdressing		12
Nüssler Salat mit Speck, Baumnüssen und Ei serviert mit Kürbisdressing		15
Grillierter Ziegenkäse auf Apfel-Sellerie-Salat mit Feigenchutney		15
Geflammerter Alpin Swisslachs auf Apfel-Stangensellerie-Sud mit Pernod Mayonnaise und Gremolata		18
Rindstatar mit Briochetoast	klein gross	25 35

Suppen

Hausgemachte Tagessuppe		8
Klare Suppe aus geröstetem Blumenkohl mit Blumenkohl Pralinen		12



Klassiker

Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	42
Moules et Frites Miesmuscheln in Kräuter-Weissweinsauce und Tomaten mit Pommes frites	29

Fleischgerichte

Boeuf Bourguignon mit Kartoffelstock und Gemüse	38
Gebratene Alpstein Appenzeller Entenbrust mit Rotweinsauce auf Belugalinsen mit Ratatouille Gemüse	48
Gebratene Pouletbrust auf Crémant-Steinpilzrisotto mit sautiertem Brokkoli Stiel und Trüffel Velouté	35
Entrecôte 200 g mit Café de Paris, Gemüse und Beilage nach Wahl	42
Filet Rossini 180 g Rindsfilet auf Brioche mit Entenleber, Trüffel und Madeirajus Beilage nach Wahl	59
Rindsfiletwürfel mit Cognacsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	45

Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites, Steinpilzrisotto, Venere-Reis, Belugalinsen,
Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln



Fischgerichte

Confierter Saibling 38
auf Venere-Reis mit Brokkoli, Artischocken und Beurre Blanc

Vegetarisch

Steinpilzrisotto klein | gross 21 | 28
mit Steinpilzpulver, Haselnuss serviert mit Belper Knolle

Gefüllte Portobellopilze mit Auberginenkaviar 26
auf Steinpilzcrème mit Lauch, Artischocke und Curry-Rosmarinschaum

Dessert

Hausgemachtes Crème Brûlée 8

Millefeuille mit Baileyscrème und Salzkaramell 12
(saisonaler Wechsel)

Apfeltarte mit Sauerrahmglace 12

Dame Blanche (Coupe Danmark) 8 | 10
Vanille Glacé mit heisser Schokoladensauce

Eiskaffee 10

Käseteller 18
Variation von Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse

Glacesorten

Rahmglacen pro Kugel 4
Vanille, Caramell, Pistache, Café, Schokolade

Sorbets pro Kugel 4
Blutorange, Zitrone, Mango, grüner Apfel,
Brombeere, Zwetschge