

Wildmenu ...

Würzige Kürbiscrèmesuppe

oder

Nüsslisalat mit Pilzen an
unserem Cassisdressing

Wildfleischgeschnetzeltes an einer
Preiselbeer-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut und glasierten Marroni

Rotweinzwetschgen mit
Zimtglace

Menu komplett CHF 48.00
Menu-Hauptgang CHF 32.00

7dl Rotwein-Empfehlung:

Merlot, Sonoma County, 2014
Cannonball Wine Company

1 dl 7.50

Zum Anfang ...

Bunter Blattsalat mit Kernen an unserem Hausdressing		8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing		9.50
Appenzeller Salat mit Mostbröckli und Urnäser-Bergkäse an einem spritzigen Apfeldressing		15.50
Hausgemachte Blätterteigpastetchen mit gebratenen Pilzen an einer leichten Rahmsauce		16.50
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	½	18.50 28.00
Lauwarmer Ziegenkäse auf Dörrfrüchtebrot mit Nüsslisalat und Pinienkernen		16.50

Aus dem Suppentopf

Klare Kartoffelsuppe mit hausgemachten Trüffelravioli		11.00
Weisse Champignoncrèmesuppe mit einem „Champignon-Cappuccino“		9.50

Hauptgerichte

NewStar Rindfleischburger im Sesam Bun-Brötchen mit roten Zwiebeln, Coleslaw, Speck und einer würzigen Barbecuesauce, serviert mit Wedges-Kartoffeln		26.00
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken mit Pommes-Frites und Marktgemüse		29.00
Gebratene Maispouardenbrust an einer Honigsesamkruste serviert mit Wildreis und Wok-Gemüse		24.00
Schweinsfilet-Medaillons an einer Apfel-Calvadossauce mit Quarkspätzli und Wintergemüse	½	26.00 34.00
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an einer Paprikasauce, dazu Eiertagliatelle und Wintergemüse		45.00
Rosa gebratene Entenbrust auf Wirsing-Karottengemüse, dazu Haselnuss-Schupfnudeln und ein Marsalajus		26.00
St. Galler Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen an einer Rahmsauce mit knuspriger Kartoffelrösti und Wintergemüse	½	31.00 38.00

Aus dem Wasser

Vollkornspaghetti verfeinert mit Kräutern, Weisswein, Knoblauch und Chili, dazu gebratene Riesengarnelen	½	28.00 36.00
---	---	----------------

Frisch gefangener Fisch nach Tagesangebot
(erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern nach
dem aktuellen Tagesangebot)

Fleischlos

Vollkornspaghetti mit einem Kürbiskernpesto, gebratenen Pilzen und würzigen Parmesansplitter		21.50
---	--	-------

Hausgemachte Blätterteigpastetchen gefüllt mit Wintergemüse an einer leichten Rahmsauce, dazu servieren wir Wildreis		24.50
---	--	-------

Süßes zum Schluss

Karamelisiertes Passionsfrüchte-Parfait serviert
mit Beerencoulis 10.50

Nougat Quark-Ravioli mit einer
Toblerone-Schokoladensauce 12.50

Alle Preise inkl. 7,7 % MwSt. und in Schweizer Franken

Fleischherkunft:

Rind = Irland & Schweiz

Geflügel = Frankreich/ Schweiz

Schwein & Kalb = Schweiz

Crevetten = Indischer Ozean