

VORSPEISEN

Nüsslisalat gebackenes Ei Schrofenhof-Pastrami	16
Rüebli – Lachs Pastinaken-Mousse Mandarine Pistazien	17
Gebratene Herzmilken Senfsauce Salat	22
Rosa Tafelspitz Meerrettich Knäckebrot eingelegtes Gemüse	24
Rindsfilet Tartar handgeschnitten Toast	Vorspeise 26
(mild medium scharf)	Hauptgericht 38

SUPPEN

Randen-Consommé Crème frache Granatapfel	12
Sellerieschaumsuppe gebackene Kartoffel-Käse-Praline Haselnusskrokant	15

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	34
Kalbsrahmgulasch Kümmel Apfel Sellerie	36
Challans Entenbrust (F) Glühweinsauce Wintergemüse	38
Rindsfiletwürfel Stroganoff Wintergemüse	46
Cordon Bleu vom Kalb Appenzeller Pantli Klosterkäse Wintergemüse	48
Schweizer Rindsfilet Cognacsauce Kartoffel-Espuma Wintergemüse	50

Gerne überraschen wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung.

Fangfrischer FISCH

in Butter gebraten | **Blattspinat** | **Safransauce**
Preis nach Tagesangebot

BEILAGEN:

Rösti Tagliolini Spätzli	6
Roter Vollkornreis Wintergemüse	
Getrüffelte Krokette frischer Blattspinat	7

VEGETARISCH

Ravioli mit Süsskartoffelfüllung Spinat Feta-Schaum	36
Kartoffelgnocchi Flower Sprouts Randenschaum Parmesan	32
Hausgemachtes Linsen-Tofu Kokos-Limettensauce sautiertes Gemüse Roter Vollkornreis VEGAN	28

DESSERT

Cafè Affogato	9
Kaiserschmarren Tonkabohnen-Glace	16
Schokoladenmousse zartbitter Kokossmousse	16
Kaffee-Parfait Cranberrykompott	14
Hausgemachte Glace Sorbets	Kugel 6
Käseauswahl	16

Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch.