



### Vorspeise

CHF

Bunter Sommersalat mit Treichli Dressing	13,50	Rheintaler Wagyu Rindstatar mit Trüffel - Mayonnaise	34,50
Curry Cocos Suppe mit einem H... von indischer Schärfe und einer Garnele	18,50	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feige, Walnüsse, Honig	28,50
Pfifferlingssuppe mit Baconchip	18,50	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	24,50
Burrata mit Tomaten, Ruccola und Guacamole	21,50	Flammkuchen Lachs und Ruccola	26,50

### Hauptgang

Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	42,50	Kalbskopfbäggli mit Süsskartoffel - Stock und glasierten Karotten	49,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes	49,00	Lostallo Alpin Lachs mit Riso Nero Reis und leichter Dijon – Senf Sauce	45,50
Poulet im Körbli Pommes oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail und Knoblauch	35,50	Zanderfilet vom Lago Maggiore Pastinakenpüree, Mandelbutter, Wilder Broccolie	45,50
Rotes Linsendal mit Sesamreis und Limetten- Joghurt	29,90	Muscheln in Weißwein Sauce und Pommes	35,50



## Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis	16,50
Apfelküchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Creemeschnitte mit Obst	12,50
Appenzeller Schlorziflaven	9,50
Affogato al caffè	
Mango Sorbet mit Malfy Gin	12,50
Glace	6,50
Vanille Schokolade	
Mango Sorbet Zitronen Sorbet Hibiskus Sorbet Zwetschge Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00