



Vorspeise		CHF		
Curry Kokossuppe mit einer Riesencrevette	18,00		Nüsslisalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen	18,50
Trüffel – Parmesansuppe Frühlingszwiebel, Cashewbröseln	21,50		Flammkuchen Gemüse	21,50
Appenzeller Käsesuppe mit Kräuter Croutons	17,00		Flammkuchen Speck und Zwiebeln	22,50
Blattsalat Variation mit Treichli Dressing	9,50		Flammkuchen Lachs und Rucola	24,50
Alpin Lachstatar mit Avocado und Kaviar	24,50/37,00		Flammkuchen Trüffel	28,00
Rindstatar mit Wachteleiern, Trüffel	32,50/42,00			
Hauptgang				
Kalbsleber Knusprige Rösti, Marktgemüse	41,50		Red Snapper Weisswein – Zitronengrassauce, Kartoffeln	41,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes/ Kartoffeln	49,00		Schweizer Alpin Lachs mit Kräuterkruste, Venerereis ,Prosecco Sauce	42,50
Wildpfeffer Spätzli, Gemüse	45,00		Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Muscheln, Safransauce und Wildreis	44,50
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	35,50		Muscheln in Weißwein Sauce und Pommes	37,50
			Muscheln in grüner Currysauce und Pommes	37,50



Dessert

Schokosoufle 14,00
mit Vanille Eis vom Sepp

Hausgemachter Apfelstrudel 14,50
Vanille Sauce oder Vanille Eis

Hausgemachter Kaiserschmarren 18,00
mit Apfelmus

Apfelküchlein 13,00
Vanillesauce oder Vanille Eis

Glace vom Sepp 5,00

Vanille
Schokolade
Kaffee
Zimt
Erdbeersorbet
Mangosorbet
Mandarinensorbet
Zitronensorbet