



<b>Vorspeise</b>		<b>CHF</b>		
Curry Kokossuppe mit einer Riesencrevette	18,50		Nüsslisalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen	19,50
Trüffel – Parmesansuppe Frühlingszwiebel, Cashewbröseln	21,50		Flammkuchen Gemüse	21,50
Bärlauchsuppe mit Kräuter Croutons	14,50		Flammkuchen Speck und Zwiebeln	23,50
Gemischter Salat mit Treichli Dressing	13,50		Flammkuchen Lachs und Rucola	26,50
Alpin Lachstatar mit Avocado und Kaviar	24,50/37,00		Flammkuchen Tomate, Mozzarella	21,50
Rindstatar mit Wachteleiern, Trüffel	32,50/42,50			
<b>Hauptgang</b>				
Kalbsleber Knusprige Rösti, Marktgemüse	42,50		Red Snapper Weißwein – Zitronengrassauce, Kartoffeln	45,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes/ Kartoffeln	49,00		Schweizer Alpin Lachs mit Kräuterkruste, Venerereis, Prosecco Sauce	46,50
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	35,50		Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Randen – Kartoffelstampf, Dillsauce	45,50
Zucchini, Feta-Fritter mit Koriander – Hummus	35,50		Flunder mit Jakobsmuscheln Safransauce, Wildreis	46,50
Randentatar Apfel, Meerrettich	29,50		Muscheln in Weißwein Sauce und Pommes oder in grüner Currysauce und Pommes	37,50 39,50



## Dessert

Schokosoufle 16,50  
mit Vanille Eis vom Sepp

Hausgemachter Apfelstrudel 14,50  
Vanille Sauce oder Vanille Eis

Hausgemachter Kaiserschmarren 19,50  
mit Apfelmus

Apfelküchlein 14,00  
Vanillesauce oder Vanille Eis

Glace vom Sepp 5,50

Vanille  
Schokolade  
Hugo  
Italien Spritz  
Mangosorbet  
Mandarinensorbet  
Zitronensorbet

