



## Vorspeise

CHF

Curry Kokossuppe  
mit einer Riesencrevette 18,50

Weisse Tomatensuppe  
mit Kräuter Croutons 15,50

Gemischter Salat  
mit Treichli Dressing 13,50

Alpin Lachstatar 24,50/37,00  
mit Avocado und Kaviar

Rindstatar 32,50/42,50  
mit Wachtelei und Trüffel

Burrata 21,50  
mit Tomate, Guacamole

Nüsslisalat 19,50  
mit Ziegenkäse  
und karamellisierten Nüssen

Flammkuchen 21,50  
Gemüse

Flammkuchen 23,50  
Speck und Zwiebeln

Flammkuchen 26,50  
Lachs und Rucola

## Hauptgang

Kalbsleber 42,50  
Knusprige Rösti, Marktgemüse

Cordon Bleu vom Kalb 49,00  
mit Appenzeller Surchoix  
und Pommes/ Kartoffeln

Poulet im Körbli 35,50  
Pommes frites oder Blattsalat  
Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch

Zucchini, Feta-Fritter 35,50  
mit Koriander – Hummus

Randentatar 29,50  
Apfel, Meerrettich

Caesar Salat 29,50  
Caesar Dressing, Bratspeck, Hähnchen

Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse 46,00  
Süsskartoffelpüree

Riesengarnelen al ajillo mit 45,50  
Olivenöl von Donnafugata

Schweizer Alpin Lachs 46,50  
mit Kräuterkruste, Venerereis, Prosecco  
Sauce

Zanderfilet 45,50  
aus dem Lago Maggiore mit Randen –  
Kartoffelstampf, Dillsauce

Muscheln 37,50  
in Weißwein Sauce und Pommes  
oder 39,50

in grüner Currysauce und Pommes



## 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

Creme Catalana garniert mit Obst 14,50

### Glace

Vanille  
Schokolade  
Mangosorbet  
Zitronensorbet  
Tropic Guave Hibiskus Sorbet  
Zwetschge Sorbet 5,50

