



| Vorspeise | CHF | | |
|--|------------|---|-------|
| Bunter Wintersalat mit Birne und Rande Treichli Dressing | 16,50 | Rheintaler Wagyu Rindstatar mit Trüffel – Mayonnaise | 34,50 |
| Trüffelsuppe mit Parmesanchip | 19,50 | Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüsse, Honig | 28,50 |
| Kürbissuppe mit Kernöl gerösteten Kürbiskernen | 14,50 | Flammkuchen Speck und Zwiebeln | 24,50 |
| Nüsslisalat mit karamellisierten Ziegenkäse | 22,50 | Flammkuchen Lachs und Ruccola | 26,50 |
| Hauptgang | | | |
| Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse | 42,50 | Zander Saltimbocca | 46,50 |
| Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes | 49,00 | vom Lago Maggiore mit Zitronenpolenta Schmortomaten, frische Kräuter | |
| Poulet im Körbli Pommes oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail und Knoblauch | 35,50 | Swiss Alpin Lachs Lostallo Gnocchi, Basilikum - Sauce und Zuckerschoten | 48,50 |
| Kalbskopfbäggli mit Süßkartoffelpüree und mediterranem Gemüse | 48,50 | Steinpilzrisotto mit Edamame schwarzer Knoblauch, Kümmel und Kräutern | 40,50 |



Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis 16,50

Apfelküchlein
Vanille Sauce oder Vanille Eis 14,50

Cremeschnitte mit Obst 12,50

Appenzeller Schlorzifladen 9,50

Vermicelles mit Meringues
und Vanilleeis 14,50

Affogato al caffè 9,00

Glace 6,50

Vanille
Schokolade

Mango Sorbet 7,00
Zitronen Sorbet
Hibiskus Sorbet
Zwetschge Sorbet

Rahm, Früchte, Schokoladensauce 2,00