



Vorspeise

CHF

Bunter Wintersalat
mit Birne und Rande
Treichli Dressing

16,50

Trüffelsuppe mit
Parmesanchip

19,50

Kürbissuppe
mit Kernöl gerösteten
Kürbiskernen

14,50

Nüsslisalat mit
karamellisierten Ziegenkäse

22,50

Rheintaler Wagyu Rindstatar
mit Trüffel – Mayonnaise

34,50

Flammkuchen
mit Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig

28,50

Flammkuchen
Speck und Zwiebeln

24,50

Flammkuchen
Lachs und Ruccola

26,50

Hauptgang

Kalbsleber
Knusprige Rösti, Saisongemüse

42,50

Cordon Bleu vom Kalb
mit Appenzeller Surchoix
und Pommes

49,00

Poulet im Körbli
Pommes oder Blattsalat
Dip – Sauce: Cocktail und
Knoblauch

35,50

Kalbskopfbäggli
mit Süsskartoffelpüree
und mediterranem Gemüse

48,50

Zander Saltimbocca 46,50
vom Lago Maggiore mit Zitronenpolenta
Schmortomaten, frische Kräuter

Swiss Alpin Lachs Lostallo 48,50
Gnocchi, Basilikum - Sauce
und Zuckerschoten

Steinpilzrisotto mit Edamame 40,50
schwarzer Knoblauch, Kümmel
und Kräutern



Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis	16,50
Apfelkuchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Creemeschnitte 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 Zitronen Sorbet Hibiskus Sorbet Zwetschge Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00