



Vorspeise

CHF

Bunter Frühlingssalat
Treichli Dressing 16,50

Rheintaler Bärlauchsuppe 14,50

Kürbissuppe
mit Kernöl
geröstete Kürbiskerne 14,50

Nüsslisalat
karamellisierter Ziegenkäse 22,50

Burrata auf Guacamole
getrocknete Tomaten, Ruccola 22,50

Rheintaler Wagyu Rindstatar 34,50
Trüffel - Mayonnaise

Flammkuchen 28,50
Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig

Flammkuchen 24,50
Speck und Zwiebeln

Flammkuchen 26,50
Lachs und Ruccola

Hauptgang

Kalbsleber 42,50
Knusprige Rösti, Saisongemüse

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

Rheintaler Wagyu Rind 85,00
Entrecote mit Rosmarinkartoffeln
Gemüse, Portweinjus

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

Muscheln in Weissweinsauce 34,50
und Pommes

Zander Saltimbocca 46,50
vom Lago Maggiore mit Zitronenpolenta,
Schmortomaten und frischen
Kräutern

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

Bodensee Saibling 43,50
auf Zitronen – Kartoffelstampf
und mediterranes Gemüse

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



Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis	16,50
Apfelküchlein 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