



### Vorspeise

CHF

Bunter Sommersalat Treichli Dressing	16,50	Rheintaler Wagyu Rindstatar mit Trüffel - Mayonnaise	34,50
Rheintaler Bärlauchsuppe	14,50	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüsse, Honig	28,50
Spargelcremesuppe	14,50	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	24,50
Nüsslisalat mit karamellisierten Ziegenkäse	22,50	Flammkuchen Lachs und Ruccola	26,50
Burrata auf Guacamole getrocknete Tomaten, Ruccola	22,50		

### Hauptgang

Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	42,50	Zander Saltimbocca Lago Maggiore mit Polenta, Beurre Blanc frischen Kräutern	46,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes	49,00	Swiss Alpin Lachs - Lostallo Bärlauch – Kartoffeln, Spargel	48,50
Poulet im Körbli Pommes oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail und Knoblauch	35,50	Bodensee Saibling auf Zitronen – Kartoffelstampf Mediterranes Gemüse	45,50
Muscheln in Weissweinsauce und Pommes	34,50	Steinpilzrisotto mit Edamame schwarzem Knoblauch, Kümmel und Kräutern	40,50



## Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce oder 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 Zitronen Sorbet Zwetschge Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00