



Vorspeise

CHF

Bunter Sommersalat Hausgemachtes Treichli Dressing	16,50	Rheintaler Wagyu Rindstatar mit Trüffel – Mayonnaise, Röstzwiebeln	34,50
Curry – Kokossuppe Flusskrebse	18,50	Auf Wunsch verfeinert mit Hennessy Cognac	9,50
Kalte Gurkensuppe Rauchlachs, Rettich	15,50	Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüsse, Honig, Birne	28,50
Nüsslisalat mit Ziegenkäse karamellisierten Nüssen, Feigen	24,50	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	24,50
Burrata auf Guacamole getrocknete Tomaten, Rucola	22,50	Flammkuchen Lachs und Rucola	26,50

Hauptgang

Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	43,50	Zander Saltimbocca Lago Maggiore mit Tomaten - Polenta, Beurre Blanc frischen Kräutern	46,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix Pommes und Gemüse	49,00	Swiss Alpin Lachs - Lostallo Erbsen – Kartoffelstampf, Knackige Babykarotten	45,50
Poulet im Körbli Pommes oder Blattsalat Dip – Sauce: Hausgemachte Cocktail- und Knoblauchsauce	35,50	Bodensee Saibling auf Zitronen – Kartoffelstampf Mediterranes Gemüse	44,50
Waldpilzrisotto schwarzer Knoblauch, Kümmel und Kräutern	40,50	Loup de mer Selleriepüree, Oliven, Gemüse Riesling Sauce	42,50
		Muscheln in Weissweinsauce und Pommes	34,50



Dessert

Limoncello mit Joghurt Eis	11,50
Cheesecake mit frischen Früchten, Beeren Eis	14,50
Apfelküchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Crème brûlée mit Grand Marnier	12,50
Schokosoufflée mit Zwetschge Sorbet	15,90
Affogato al caffè	9,00
Glace	6,50
Vanille Schokolade Joghurt	
Mango Sorbet Zitronen Sorbet Zwetschge Sorbet Hibiskus Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00