



Vorspeise

CHF

Bunter Herbstsalat
mit Pfifferlingen, Speck
Hausgemachtes Dressing

19,50

Kürbis – Kokossuppe,
Kürbiskernöl

17,50

Morchel Cremesuppe
Speck – Croûtons

22,50

Nüsslisalat mit Ziegenkäse
karamellisierten Nüssen

24,50

Randentatar mit Apfel
Meerrettich

19,50

Rheintaler Wagyu Rindstatar
mit Trüffel – Mayonnaise,
Röstzwiebeln

35,50

Auf Wunsch verfeinert mit
Hennessy Cognac

9,50

Flammkuchen
mit Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Birne

28,50

Flammkuchen
Speck und Zwiebeln

24,50

Flammkuchen
Pfifferlinge, getrocknete Tomaten
Zwiebel

28,50

Hauptgang

Kalbsleber
Knusprige Rösti, Saisongemüse

43,50

Cordon Bleu vom Kalb
mit Appenzeller Surchoix
Pommes und Gemüse

49,00

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

35,50

Kalbsbäggli mit Portweinjus
mit Süsskartoffelstampf, Zucchini

48,50

Wild – Pfeffer
hausgemachte Spätzle und Rotkraut
Preiselbeeren

48,50

Zander Saltimbocca
Lago Maggiore, Tomaten -Polenta
Beurre Blanc, frische Kräuter

47,50

Muscheln in Weissweinsud
und Pommes

34,50

Bodensee Saibling
auf Zitronen – Kartoffelstampf
Mediterranes Gemüse

44,50

Loup de mer
Pastinake, Wirsing - Rahm

42,50

Pfifferlingsrisotto
schwarzer Knoblauch, Kräuter

41,50



Dessert

Limocello mit Joghurt Eis	12,50
Maroni – Tiramisu mit Vanille Eis	14,50
Apfelstrudel mit Vanille Sauce oder Vanilleeis	14,50
Apfelküchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Crème brûlée mit Grand Marnier	12,50
Schokosoufflée mit Zwetschgen 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