



## Vorspeise

CHF

Curry Kokossuppe mit einer Riesencrevette	18,50	Gemischter Salat mit Treichli Dressing	13,50
Trüffelsuppe mit frischem Trüffel - Kräuteröl	24,50	Nüsslisalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen	19,50
Steinpilzsuppe mit Parmesan Espuma und gehobelten Trüffel	26,50	Flammkuchen Gemüse	21,50
Alpin Lachstatar mit Avocado und Kaviar	24,50/37,00	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	23,50
Rindstatar mit Wachtelei und Trüffel	32,50/42,50	Flammkuchen Lachs und Rucola	26,50

## Hauptgang

Rehpfeffer mit Spätzle und Wildgarnitur	44,50	Zucchini, Feta-Fritter mit Koriander – Hummus	35,50
Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	42,50	Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse Süsskartoffelpüree	46,00
Geschmorte Kalbskopfbäggli in Rotweinjus mit Kartoffel - Selleriestampf und Ofengemüse	47,50	Schweizer Alpin Lachs mit Kräuterkruste, Venerereis, Prosecco Sauce	46,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes/ Kartoffeln	49,00	Zanderfilet. aus dem Lago Maggiore mit Randen – Kartoffelstampf, Dillsauce	45,50
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	35,50	Muscheln in Weißwein Sauce und Pommes oder in grüner Currysauce und Pommes	37,50 39,50



## Dessert

Schokosoufflee  
mit Vanille Eis 16,50

Hausgemachter Apfelstrudel  
Vanille Sauce oder Vanille Eis 14,50

Hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Apfelmus 19,50

Apfelküchlein  
Vanille Sauce oder Vanille Eis 14,00

Creme Catalana mit Obst 14,50

Coupe Nesselrode 15,50

Glace 5,50

Vanille  
Schokolade  
Hugo  
Mangosorbet  
Zitronensorbet  
Hibiskussorbet  
Zwetschge Sorbet

