



Vorspeise

CHF

Gemischter Saisonsalat mit Treichli Dressing	13,50	Swiss Alpin Lachs Duo Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Kaviar	26,50
Nüsslisalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen	19,50	Kalbstatar mit Kürbiskernöl – Mayonnaise und Wildkräuter Salat	35,50
Curry Kokossuppe mit einer Riesencrevette	18,50	Flammkuchen Gemüse	21,50
Trüffelsuppe mit frischem Trüffel - Kräuteröl	25,50	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	23,50
Rindstatar mit Trüffel und Wachtelei	32,50/42,50	Flammkuchen Lachs und Rucola	26,50

Hauptgang

Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	42,50	Ziegenkäse -Spätzle mit frischem Salbei und Kräutern aus eigenem Treichli Garten	29,50
Geschmorte Kalbskopfbäggli in Rotweinjus mit Kartoffel - Selleriestampf und Ofengemüse	47,50	Kabeljau auf mediterranen Muschel – Ragout mit Süßkartoffelstock	47,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Appenzeller Surchoix und Pommes/ Kartoffeln	49,00	Swiss Alpin Lachs auf Blattspinat, Kräuterkartoffelstock und Safranschaum	44,50
Poulet im Körbli Pommes frites oder Blattsalat Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch	35,50	Zanderfilet vom Lago Maggiore Rahm – Sauerkraut Speckpolenta	45,50
Zucchini, Feta-Fritter mit Koriander – Hummus	35,50	Muscheln in Weißwein Sauce	34,00



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	

