



## Vorspeise

CHF

Gemischter Saisonsalat mit Treichli Dressing	13,50	Kalbstatar mit Trüffel mit Kürbiskernöl – Aioli und Wildkräuter Salat	35,50
Nüssli Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen	19,50	Flammkuchen Gemüse	21,50
Curry Kokossuppe mit einer Riesencrevette	18,50	Flammkuchen Speck und Zwiebeln	23,50
Topinambur - Suppe	17,50	Flammkuchen Lachs und Rucola	26,50
Swiss Alpin Lachs Duo Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Kaviar	26,50		

## Hauptgang

Kalbsleber Knusprige Rösti, Saisongemüse	42,50	Rotes Linsendal mit Sesamreis und Limettencreme	25,90
Entrecôte mit Rosmarinkartoffel, Saison Gemüse und Trüffeljus	49,50	Loup de Mer auf Erbsenpüree mit glasierten Rüebl dazu Beurre blanc	45,50
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 mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffel – Limetten – Gnocchi	45,50
Zucchini, Feta-Fritter mit Koriander – Hummus	35,50	Muscheln in Weißwein Sauce und Pommes	35,50



## Dessert

Schokosoufflee  
mit Vanille Eis 16,50

Hausgemachter Kaiserschmarren  
mit Apfelmus 19,50

Apfelküchlein 14,00  
Vanille Sauce oder Vanille Eis

Apfel Crumble 13,50  
mit Vanille Eis

Crema Catalana mit Obst 14,50

Glace 5,50

Vanille  
Schokolade  
Hugo  
Mango Sorbet  
Zitronen Sorbet  
Hibiskus Sorbet  
Zwetschge Sorbet

