



## Vorspeise

CHF

Knackiger Saisonsalat  
mit Treichli Dressing 13,50

Nüssli Salat  
mit Ziegenkäse und  
karamellisierten Nüssen 19,50

Curry Cocos Suppe 18,50  
mit einer Riesengarnele

Kaltes Gurkensüppchen  
mit Rauchlachs und Rettich 16,50

Burrata mit Tomaten,  
Ruccola und Guacamole 21,50

Rindstatar mit frischem  
Trüffel, Wachtelei 32,50

Flammkuchen  
mit frischem Sommertrüffel 27,50

Flammkuchen  
Speck und Zwiebeln 23,50

Flammkuchen  
Lachs und Rucola 26,50

## Hauptgang

Kalbsleber  
Knusprige Rösti, Saisongemüse 42,50

Cordon Bleu vom Kalb  
mit Appenzeller Surchoix  
und Pommes 49,00

Poulet im Körbli  
Pommes frites oder Blattsalat  
Dip – Sauce: Cocktail oder Knoblauch 35,50

Rotes Linsendal mit Sesamreis  
und Limettencreme 25,90

Loup de Mer  
mit Zitronen - Risotto mit  
glasierten Karotten 44,50

Swiss Alpin Lachs  
auf Blattspinat,  
Kräuterkartoffelstock  
und Safranschaum 44,50

Zanderfilet vom Lago Maggiore  
mit Randenstock und mediterranes  
Gemüse 45,50

Muscheln in Weißwein Sauce  
und Pommes 35,50



## Dessert

Schokosoufflee mit Vanille Eis	16,50
Apfelküchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,00
Apfel Crumble mit Vanille Eis	13,50
Crema Catalana mit Obst	14,50
Cheesecake mit Zitronensorbet	12,50
Glace	5,50
Vanille Schokolade	6,50
Mango Sorbet	
Zitronen Sorbet	
Hibiskus Sorbet	
Zwetschge Sorbet	