

· RESTAURANT · ENOTHEK · CATERING ·

Mittagskarte

Menu 1 25 CHF

Montag

Schweinsbraten gefüllt mit Marroni, Cognacrahmsauce, Spätzli & Rosenkohl

Dienstag

Truthahnplatzli mit Roquefort Sauce, Tagliatelle & Brokkoli

Mittwoch

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln & Wurzelgemüse

Donnerstag

Appenzeller Entenschenkel mit Honig Sauce, Weisswein Risotto & Federkohl ®

Freitag

Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeeren Jus, Röstikroketten* & Rotkraut

Menu 2 25 CHF

Gnocchi di patate* mit Salbeibutter, Rotweinbirne, Nocciole & Blattspinat ⊙

Menu 3 30 CHF

Doradenfilet vom Grill mit Gin Jus, Fregolotto & Austernpilze

Butcher's Cut 35 CHF

Bavette vom Rind mit Kräuterbutter, Pommes Frites* & saisonalem Gemüse ®

Wochendessert 9.50 CHF

Karamelköpfli mit Schlagrahm 🛚 🕸

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels "Fait Maison" zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).