

LA NOSTRA OFFERTA SETTIMANALE PER VOI ...

UNSER WOCHENANGEBOT FÜR SIE ...

GENUSSMENÜ

VORSPEISE

Vorspeise 1

Topinambur | Crèmesuppe | Weissburgunder |
Mostbröcklitatar | Balsamicokaviar

Vorspeise 2

Rauchlachs | Meerrettich | Dill | Honig |
Eisbergsalat | schwarzer Olivensand

Vorspeise 3

Nüsslisalat | Grissini | Sprossen |
Himbeer-Balsamico Vinaigrette

HAUPTGANG

Hauptgang 1

Brasato | Black Angus - Schulterfilet |
Bozner Lagrein Lorbeer-Weinsauce | Feige |
Blattspinat | Kartoffelpüree

Hauptgang 2

Gebratener Swiss Alpin Lachs | Calancatal |
Sweet-Chili | Cima di Rapa |
Asconeser Risotto | Pistazien | Provolone

Hauptgang 3

Trüffel-Tortelloni | Kakao-Eierteig |
Rotkraut | Appenzeller Rahmlikör

DESSERT

Sachertörtli | Bisquit | Schokolade |
Orangenkonfitüre | Mandarinsorbet

Menü komplett	37.00
Vorspeise & Hauptgang	32.00
Hauptgang	25.00

FLEISCHLOS ...

Bündner Bergkartoffelgnocchi |
Winterspinat | Mascarpone-Gorgonzola
17.00

AUCH ZUM GENIESSEN ...

Appenzeller Kalbshackbraten |
Maggia-Pfefferjus | Liebeskraut |
Petersilienwurzel | Gebratene Bündner
Bergkartoffel
25.00

Sot- l'y laisse | Pouletrückenfilet | Alpstein |
Cajun-Crèmesauce | Peperoni-Pappardelle
22.00

DER WEIN ZUM ESSEN

Weisswein

Grüner Veltliner
Kremser Kogl, 2017
Österreich, Kremstal
1 dl 7.00

Rotwein

Fläscher Pinot Noir
Hansruedi Adank, 2017
Schweiz, Fläsch
1 dl 7.50

Porcheria
Swinischness blend, 2015
Italien, Veneto
1 dl 7.00

Für weitere Weinempfehlungen fragen Sie bei
unseren Servicemitarbeitern nach...