

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe vom Steinpilz mit Hafermilch «aromatisiert» mit Vecchia Romagna
Tartar vom Weiderind mit fermentiertem Knoblauch & Chip vom Ruchbrot

oder

Salat von weissem und grünem Spargel mit geeisten Himbeeren & gezupfte Pomelo
Vinaigrette mit weissem Balsamico und Estragon & Panna Cotta vom weissen Spargel

oder

Lauwarme Beluga Linsen mit Kalbsjus und Rosmarin-Nadeln & gehobelter Wintertrüffel
Kartoffelstock mit Röstzwiebeln und Rauchsalzflocken & Buchenholzrauch mit Hanf

oder

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Kernen und Chips von bunten Kartoffeln
Hausdressing mit Olivenöl und marinierte Trauben & gezupfte knusprige Focaccia

Hauptgänge

Im Ofen geschmorte Hackbraten vom heimischen Weiderind mit eingelegten Karotten
Kalbsjus mit Holunderessig & Cremesauce mit gebratenen Steinpilzen und Peterli Liscio
Gezupfte Rosenkohlblätter mit Tonkabohne & weisse Tessiner Polenta mit Nussbutter

oder

Gebratenes Steak vom Schweizer Kalb mit gebrochenen Haselnüssen und Röstzwiebeln
Cremesauce «aromatisiert» mit Morcheln & Creme von der Gartenerbse und Topinambur
Stückli vom «Ersten» grünen Spargel & Ravioli mit Ricotta und Waldpilzen & Rucola

oder

Kurz gebratene Tranche vom indischen Thunfisch mit Bonito Flocken & Dillspitzen
Rote Thai-Currysauce mit Kokosmilch und Zitronengras & Öl von roten Peperoncini
Glasierte Schlangenbohne mit Vanille & Bio Risottoreis mit Banane und Kurkuma

oder

«Onsen Ei» Im Dampf pochiertes Bio Hof Ei mit Fleur de Sel & Tessiner Maggia Pfeffer
Appenzeller Joghurt mit Schnittlauch & gehobelter Wintertrüffel und Zwiebelprossen
Marinierter Blattspinat mit Muskat & Stampf von der Süsskartoffel mit Nussbutter

Süßes

Schaumgefrorenes von der Kaiserbirne mit Appenzeller Natur Joghurt & eingelegte Birne
Gebrannte Creme «aromatisiert» mit Haselnusslikör & Windbeutel mit Limettenmousse

oder

Crema Catalana mit «aromatisiert» mit Zimt und Vanille & Kompott vom Rhabarber
Gezupfter Sanddornbeerenkuchen und Atsina Kresse & Kakao Cru und Orangenstaub

Vorspeise	14	Dessert	12
Hauptspeise Vegetarisch	28	3 Gang Vegetarisch	49
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36	3 Gang Fleisch / Fisch	57