

## DIE MENÜS / LES MENUS

**CHF 72.-**

Lauwarmer Lauch an einer Haselnussvianigrette und knusprige Kalbsmilken  
Poireau à la vianigrette de noisette, ris de veau croustillant

\*\*\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust aus Appenzell, Wurzelgemüse und Zedrazitrone,  
Schmelzkartoffeln  
*Suprême de pintade d'Appenzell rôti aux légumes racines et citron cédrat,  
pommes fondantes*

\*\*\*\*\*

"Crumble" mit Äpfeln und hausgemachtes Pistazien-Eis  
Crumble aux pommes et glace pistache maison

### Menu surprise du chef CHF 105.-

Dieses Menü wird für den ganzen Tisch serviert,  
drei Vorspeisen, Hauptgang und Dessert

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table,  
trois entrées, plat et dessert*

### Menu enfant CHF 19.-

Rinds-Steak oder paniertes Fisch mit Kroketten und Gemüse  
*Steak de bœuf ou poisson pané avec pommes croquettes et légumes*

\*\*\*\*\*

Zwei Eiskugeln zur Auswahl  
*Deux boules de glace à choix*

#### Herkunft / Provenance

Rind, Schwein, Kalb, Geflügel  
*Bœuf, porc, veau, volaille*

Schweiz  
*Suisse*

Entenleber, Kabeljau, Felsenfische, "Gesiers"  
*Foie gras, cabillaud, poisson de roches, gésiers*

Frankreich  
*France*

Seezunge wild lebend/ Sole sauvage

Nordsee

## Vorspeisen / Entrées

Wintersalat mit altem Greyerzer, "gésiers confits", Croûtons und Baumnüsse 17.00 CHF  
*Salade d'hiver au vieux gruyère, gésiers confits, croûtons et noix*

Hausgemachte Geflügel-Terrine mit Entenleber, Vinaigrette mit 23.00 CHF  
Dörrfrüchten und roter Zwiebel-Chutney  
*Terrine de volaille et foie gras, vianigrette de fruits secs et chutney d'oignons rouges*

Lauwarmer Lauch an einer Haselnussvianigrette und knusprige Kalbsmilken 21.00 CHF  
Poireau à la vianigrette de noisette, ris de veau croustillant

Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta an einer Morchelsauce 22.00 CHF  
*Ravioles maison à l'épinard et ricotta, sauce aux morilles séchées* 29.00 CHF

## Fisch / Poissons

Felsenfischsuppe mit Fenchel, gebratenes Kabeljaufilet, 48.00 CHF  
Salzkartoffeln und "Rouille"  
*Soupe de poisson de roche au fenouil, cabillaud poêlé,  
pommes natures et rouille*

Seezungenfilet mit Muscheln, Petersilienwurzel und Salzkartoffeln 51.00 CHF  
*Filet de sole sauvage aux petits coquillages, racine de persil et pommes natures*

## Fleisch / Viandes

Gebratenes Schweinsfiletmignon und geschmorte Schweinsbäckli 44.00 CHF  
an einer Kümmelsauce, knusprige Polenta und Gemüse  
*Filet mignon de porc et joue braisée au cumin,  
polenta croustillante et légumes*

Gebratene Perlhuhnbrust aus Appenzell, Wurzelgemüse und Zedrazitrone, 46.00 CHF  
Schmelzkartoffeln  
*Suprême de pintade d'Appenzell rôti aux légumes racines et citron cédrat,  
pommes fondantes*

Rindsfilet an einer Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse 54.00 CHF  
*Filet de bœuf poêlé, sauce aux morilles séchées, pommes dauphine et légumes*

**Allergien : Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne weitere Informationen zu unseren Gerichten.**