

# FRÜHLING

## VORSPEISEN

SAIBLING   PULPO   ORANGEN   RUCOLA   FENCHEL   RADIESCHEN HAUSGEBEIZTER SAIBLING IM RADIESCHENMANTEL, PULPOCARPACCIO RUCOLA-PESTO, ORANGENFILETS	28
SPARGEL   SPECK   BIO LANDEI   KARTOFFEL   TRÜFFEL GOLDBRAUN GEBACKENES BIO LANDEI AN KARTOFFEL-SPARGELCRÈME MIT SPECK UND TRÜFFEL	26
HAUSGEMACHTE KALBSHAXEN-RAVIOLI BRAUNE SALBEIBUTTER, PARMESAN	VORSPEISE 22 HAUPTGERICHT 36

## SUPPEN

TAGESSUPPE	8
SPARGELCREMESUPPE	12
TOM YAM GUNG KLARE THAILÄNDISCHE CREVETTENSUPPE MIT CREVETTEN-SPARGEL WAN-TAN	16

## SALATE

SPARGELN   APPENZELLER MOSTBRÖCKLI   PINIEN   PARMESAN   SESAM MIT SESAM VINAIGRETTE MARINierter FRÜHLINGS SALAT, SPARGELSPITZEN, MOSTBRÖCKLI, PARMESAN	16
GEMISCHTER SALAT	11
BUNTER FRÜHLINGSBLATTSALAT	9

## FISCHGERICHTE

LACHSRÜCKEN   SPARGEL   KARTOFFEL   HOLLANDAISE GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSFILET MIT NUSSKARTOFFELN, SPARGELN & SAUCE HOLLANDAISE	38
STEINBUTT   KRUSTENTIERE   FENCHEL   SENFKOHL   ZITRONE STEINBUTT VOM GRILL, KRUSTENTIER NAGE, FENCHELCHUTNEY, SENFKOHLBLÄTTER, ZITRONENVINAIGRETTE	48
SEETEUFEL SOUS-VIDE IM SERRANOSCHINKEN SOUS VIDE GEGART, BÄRLAUCHRISOTTO, GETROCKNETE TOMATEN, SALBEISCHAUM	48

# FRÜHLING

## FLEISCHGERICHTE

DUETT APPENZELLER KALB 46  
ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GESCHMORTE KALBSZUNGE  
KARTOFFELSTOCK MIT ROSMARIN, JUNGE RÜEBLI, ERBSEN, GRÜNE SPARGELN

US RINDS ENTRECÔTE 52  
UNTER DER SENFKRUSTE, GESCHMORTE ZWIEBELN, BÄRLAUCHRISOTTO, PEPERONI

KANINCHENSCHLEGEL SOUS-VIDE 38  
MEDITERRANE THYMIANPOLENTA, KRÄFTIGER ORANGENJUS

## KLASSIKER

WEISSE SPARGELN MIT EINER SAUCE IHRER WAHL PORTION (500GR) 36  
HOLLANDAISE / VINAIGRETTE / TARTAR ½ PORTION (300GR) 24  
MIT APPENZELLER TROCKENFLEISCH (60G) + 12

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART 46  
BUTTERRÖSTI

RINDSFILETSPITZEN STROGANOW 49  
HAUSGEMACHTE NUDELN

APPENZELLER MISTKRATZERLI IM OFEN KNUSPRIG GEBRATEN 38  
POMMES FRITES  
WIR DANKEN IHNEN FÜR 25 MINUTEN GEDULD

AB 2 PERSONEN  
CHATEAUBRIAND 62  
DOPPELTES RINDSFILET MIT SAUCE BEARNAISE P.P.  
BEILAGE NACH IHRER WAHL  
GEMÜSEGARNITURE

## VEGETARISCHE GERICHTE

HALBFLÜSSIGE THYMIANPOLENTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND SCHAFSKÄSE 32

HAUSGEMACHTER OFFENER RAVIOLO MIT SPARGELN, KIRSCHTOMATEN, HOLLANDAISE 32

# FRÜHLING

## MENU DEGUSTATION

SAIBLING | PULPO | ORANGEN | RUCOLA | FENCHEL | RADIESCHEN  
HAUSGEBEIZTER SAIBLING IM RADIESCHENMANTEL, PULPOCARPACCIO  
RUCOLA-PESTO, ORANGENFILETS



### TOM YAM KUNG

KLARTE THAILÄNDISCHE CREVETTENSUPPE MIT CREVETTEN-SPARGEL WAN-TAN



SPARGEL | SPECK | BIO LANDEI | KARTOFFEL | TRÜFFEL  
GOLDBRAUN GEBACKENES BIO LANDEI AN KARTOFFEL-SPARGELCRÈME MIT SPECK UND TRÜFFEL



### DUETT APPENZELLER KALB

ROSA GEBRATENES KALBSFILET UND GESCHMORTE KALBSZUNGE  
KARTOFFELSTOCK MIT ROSMARIN, JUNGE RÜEBLI, ERBSEN, GRÜNE SPARGELN



### DER WILDE VOM WALDE

ST. GALLER KÄSE, 48 MONATE GEREIFT MIT BIRNEN-INGWER CHUTNEY



### MANGO | BLUTORANGE | NOUGAT | MANDEL

NOUGATCREME MIT MANGOSALAT, BLUTORANGENSORBET, MANDELHIPPE

GANZES MENU	120
5 GÄNGE (OHNE BIO LANDEI)	100
4 GÄNGE (OHNE BIO LANDEI UND OHNE KÄSE)	90

# FRÜHLING

## KÄSE & DESSERT

APPENZELLER RAHMLIKÖRPARFAIT MIT ERDBEEREN	14
EISAUFLAUF GRAND MARNIER	12
ERDBEERE   WEISSE SCHOKOLADE GEEISTE WEISSE SCHOKOLADENTARTE, ERDBEEREN, ERDBEER SALAT, COULIS	17
MANGO   BLUTORANGE   NOUGAT   MANDEL NOUGATCREME MIT MANGOSALAT, BLUTORANGENSORBET, MANDELHIPPE	17
FRISCHER FRUCHTSALAT MIT RAHM ODER MIT MARASQUINO	11 13
PETITE ARVINE SOUS L'ESCALIER PETITE ARVINE DU VALAIS AOC, DOMAINE DU MONT D'OR S.A., SION WEIN MIT NATÜRLICHER RESTSÜSSE	12/DL
AUSWAHL VON APPENZELLER KÄSE MIT BIRNENBROT	14
DER WILDE VOM WALDE ST. GALLER KÄSE, 48 MONATE GEREIFT MIT BIRNEN-INGWER CHUTNEY	14