

Kraft der Felder

Wir ernten die Felder, die durch die Kraft des Sommers Früchte tragen.

Vorspeisen

- Variation von Blattsalaten** 10.50
mit Sonnenblumenkernen, Birne, Trauben,
Baumnüssen und Kürbiskernöldressing
- Appenzeller Mostbröckli Tartar** 16.50
auf Randencarpaccio mit kleinem Salatbouquet

Suppe

- Eierschwämmli Cremesuppe** mit Gartenkräutern 9.50

Vegetarische Hauptgänge

- Sämiges Kornrisotto** 22.50
mit Holunderbeeren und Mascarpone, Rucola und Bergkäse-Späne
- Gefüllte Zucchini** 24.50
mit Sommerfeldgemüse, Taleggio-Käse und Reis

Hauptgänge

- Zartes Kalbskotelett** 47.50
mit Birnen- & Apfelspalten, Tagliatelle und Speckbohnenbündel
- Saftige Maispoularde (FR)** 34.50
auf Kornrisotto mit überbackener Tomate und grilliertem Mais
- Sommer Wildschweinfiletstreifen (EU)** 42.50
mit Aprikosen, Zwetschgen und Speckbohnen, serviert mit Quark-Spätzli
- Pochierte Forelle** 34.50
auf Blattspinat-Kartoffelrahm-Beet

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammt das Fleisch aus der Schweiz.