# Unsere Saisonspezialitäten

## Vorspeisen

**Nüsslisalat mit Speck und Ei**
Speck, Ei, Croûtons, Hausdressing 19

**Rindscarpaccio mit Parmesan**
Brunnenkresse, Parmesan, Trüffeldressing 26

**Marronicrèmesuppe** v
Thymianöl, Croûtons 16

## Hauptspeisen

**Geschmorte Rindsbäckchen**
Pastinakenpüree, Winterkarotten, Rotweinjus 42

**Appenzeller Kräuterlammhaxen**
Ribelmais-Polenta Maison, Schmorfond 43

**Rosa gebratene Entenbrust**
Kartoffelgratin, Rotkabis, Orangen-Thymian-Jus 46

**Gebratenes Saiblingsfilet**
Gerstenrisotto, geschmorter Fenchel, Dillbuttersauce 42

**Waldpilzrisotto** v
Parmesan, knuspriger Federkohl 29

## Dessert

**Vermicelles Maison**
Marronipüree, Meringue, Rahm, Vanilleglace 15

**Schweizer Apfelstrudel**
Rahm, warme Vanillesauce 18

v: vegetarisch / v+: vegan

Fleischherkunft: Lamm aus Australien, Kalb aus der Schweiz, Bresaola aus Italien
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 11.26