

# VORSPEISEN

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Kopfsalatherz</b> ✓ Vinaigrette   gehacktes Ei	16.50	
<b>Gemischter Salat</b> ✓ Rohkost   Blattsalat	19.00	
<b>Saucen:</b> Hausdressing   Joghurtdressing Olivenöl-Balsamicodressing		
<b>Buttwiler Büffelmozzarella</b> ✓ Ochsenherztomate   Basilikum   Pinienkerne	20.00	
<b>Thunfisch Carpaccio</b> Fenchelsalat   Orangen-Dashilack   Wasabi	22.00	
<b>Tatar handgeschnitten vom Schweizer Weiderind</b> Gepickeltes Gemüse   Briochetoast   Nussbutter	29.00	
<b>Gegrillter Oktopus</b> Salsa verde   Baba Ganoush   gegrillte Peperoni   Grissini	32.00	

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Gazpacho vom gerösteten Gemüse</b> ✓ Aprikose	15.00	
<b>Tagessuppe</b>	12.50	

## PASTA UND VEGETARISCH

<b>Ravioli gefüllt mit Sommertrüffel</b> ✓ Kräutersauce   sautierte Morcheln   Erbsen	27.00	40.00
<b>Ragout von der Appenzeller Ribelmals Poularde</b> Salzzitronen Velouté   hausgemachte Pappardelle   Petersilie	29.00	42.00
<b>Arancini vom Acquerello-Risotto</b> ✓ Basilikumschaum   Peperonata   Erbsencreme   Pecorino		38.00

Fleisch und Felchen stammen aus der Schweiz | Thunfisch von den Philippinen  
Oktopus aus Spanien | Rotbarben aus Vietnam  
Brioche wird im Hause hergestellt, Brot und Gebäck sind von Eigenbrötler und Fredy's.  
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## AUS DEM WASSER


	Kleinere Portion	Portion
<b>Pochiertes Zugersee Felchenfilet</b> Kräuternage   Randen-Sbrinz-Carnarolirisotto   Blattspinat		<b>48.00</b>
<b>Gebratene Rotbarbenfilets</b> Chorizo-Hummerschaumsauce   Tomaten-Fenchelragout Weisse Bohnen-Mousseline		<b>52.00</b>

## OCHSEN KLASSIKER

<b>Kalbsleberli gebraten</b> Butter   Kräuter   Salbei   Rösti   Marktgemüse	<b>40.00</b>	<b>46.00</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Cognac-Rahmsauce   Champignons   Rösti   Marktgemüse	<b>46.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Rinderfilet vom Schweizer Rind</b> Portweinjus   Kartoffel-Rosmarinpüree   Marktgemüse		<b>68.00</b>
<b>Wienerschnitzel</b> Kalt gerührte Preiselbeeren   Petersilienkartoffeln   Marktgemüse		<b>54.00</b>
<b>Chateaubriand vom Schweizer Weiderind</b> Ab 2 Personen Sauce Béarnaise   Pommes frites Gemüseplatte   Blattspinat	150gr <b>72.00</b>	200gr <b>83.00</b>

## ROTWEINEMPFEHLUNGEN

<b>Merlot San Domenico 2020</b> Carlo Tamborini – Lamone – Tessin		<b>68.00</b>
<b>Lambrusco Reggiano</b> Lini 910 – Salamino e Ancellota – Emilia Romagna der sprudelnde Sommerwein schlechthin		<b>52.00</b>
<b>Purgatori 2021</b> Bodega Purgatori – Costers del Serge – Cariñena, Garnacha		<b>68.00</b>
<b>Paral Reserva 2021</b> A.Bouschet, Cabernet, Malbec, Marselan Quinta do Paral, João Meneses – Alentejo – Portugal		<b>72.00</b>
<b>Château Lagrange 1998</b> Saint-Julien – wunderbar gereifter Bordeaux		<b>95.00</b>

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label gekennzeichnet   
Für vegane Gerichte sowie Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.