

VORSPEISEN

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Gazpacho vom gerösteten Gemüse ✓ Aprikose	15.00	
Tagessuppe	12.50	

PASTA UND VEGETARISCH

Ravioli gefüllt mit Sommertrüffel ✓ Kräutersauce sautierte Morcheln Erbsen	27.00	40.00
Ragout von der Appenzeller Ribelmals Poularde Salzzitronen Velouté hausgemachte Pappardelle Petersilie	29.00	42.00
Arancini vom Acquerello-Risotto ✓ 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
Pochiertes Zugersee Felchenfilet Kräuternage Randen-Sbrinz-Carnarolirisotto Blattspinat		48.00
Wolfsbarsch in Olivöl gebraten Tomaten-Fenchelragout Weisse Bohnen-Mousseline		52.00

OCHSEN KLASSIKER

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

ROTWEINEMPFEHLUNGEN

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

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