

A la carte

Vorspeisen

Winter-Bowl mit gerösteten Kichererbsen, Ofenkürbis, Feigen und Orangen-Whisky-Vinaigrette ²	16
mit gebratener Wachtelbrust (2 Stk.)	21
Gemischter Salat mit Randestreifen, geflämte Birne und Baumüssen ¹	12
Nüsslersalat mit gebratenen Speckstreifen, Pilzen, Ei Croûtons und Alpenblüten-Dressing	18
Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing: Alpenkräuter, Italienisch, Orangen-Whisky-Vinaigrette	

Suppe

Topinambursuppe mit weisser Schokolade, Chili und Entenkeulen-Praliné	14
Tagessuppe	9

Hauptgänge

Kalbsschnitzel Wiener Art mit eingelegten Preiselbeeren Pommes frites und Marktgemüse		44
Rinds-Entrecôte mit Glühwein-Jus Brotknödel mit Preiselbeeren und Wurzelgemüse	200g	54
	140g	43
“Coq au Vin blanc” von der Rheintaler Ribelmaispoularde Röstzwiebel-Kartoffelpüree und grünem Gemüse		39
Schweizer Felchenfilet mit Spiezer-Weisswein-Sauce Kräuterrisotto und Flower Sprouts		38
Kartoffel-Kohlrabi-Ragout Mit gepufftem Buchweizen und Kohlrabirolle ¹		26

¹ Vegetarisch

² Vegan