

Gourmet Menu Vegetarisch

Blumenkohl Panna Cotta
mit Butterbrösel und Trüffel

Schalottenessenz mit Birne
Brioche und Schnittlauchöl

Taleggiokrokette mit Pilzduxelles
Kräuterseitling, Wirsing und Salbei

Rotwein-Cannelloni mit Haselnuss-Kartoffelfüllung
wilder Broccoli und Johannisbeergel

Auserlesene Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot

Winterliches Cranberry-Orangen-Granité
mit Kokosmousse und Limetten-Chili-Kaviar

CHF 136.00

Gourmet Menu Fleisch

Asiatische Rindfleischteigtasche
Kimchi, Wasabimayo und Sojasud

Topinamburcremesuppe
mit Mostbröckli-Frischkäsetatar und Haselnüssen

Gebratene Jakobsmuschel mit Kräuterknödel
schwarzem Knoblauch, Fenchel und Safranessenz

Kalbssteak mit Kalbshaxensauce,
Kartoffel-Trüffelgratin, konfiertem Kohlrabi

Auserlesene Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot

Brownie mit Caramel-Meringueparfait
und Mango-Passionsfruchtmousse

CHF 154.00