

Vorspeisen

Bouquet von knackigen Blattsalaten CHF 10.00
garniert mit gerösteten Kernen
und knusprigen Brotcroûtons

Bunt gemischter Salat CHF 13.00
mit verschiedenen Rohkost- und
Blattsalaten garniert mit Kernen und Croûtons

Randen Carpaccio  CHF 18.50
mit Ziegenkäse, Pinienkernen, Rucola

Appenzeller Entenleber Terrine CHF 26.50
serviert mit hausgemachte Brioche
und Apfel-Chutney

Tatar „das Klassische“ als Hauptgang CHF 38.00

Toast und Butter als Vorspeise CHF 29.00

mild, mittel oder scharf – je nach Wunsch
mit Cognac oder Calvados, 1cl CHF 4.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisches Dressing

Balsamico Dressing

Honig-Senf Dressing

Suppen

Tagessuppe CHF 10.50
unser Serviceteam berät Sie gerne

Rindskraftbrühe  CHF 14.00
serviert mit Knödel und Gemüse-Julienne

Vegetarisch

Tagliatelle «Cacio e Pepe» CHF 27.00
mit gemörsertem schwarzem Pfeffer
Pecorino und Parmigiano Käse

Risotto CHF 29.00
aus Tessiner Loto Risotto
begleitet mit gebratenen Pilzen

Vegan

Rotes Gemüsecurry  CHF 32.50
mit frischem Gemüse
an einer Kokos-Curry-Sauce
serviert mit Reis und frischem Koriander

Paniertes Sellerieschnitzel CHF 28.00
an Teufel Dip (leicht scharf)
begleitet mit Kräuter-Ofenkartoffeln


Fleischgerichte

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ CHF 43.00
in Butter knusprig gebraten
serviert mit Pommes frites
und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ CHF 43.00
zartes Kalbfleisch-Geschnetzeltes
an Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln
dazu reichen wir knusprige Rösti
und Gemüse

Cordon Bleu CHF 39.00
paniertes Schweinefleisch
gefüllt mit gekochtem Schinken
Alpkäse aus unserer Region
serviert mit Pommes frites und Gemüse

Rinds Flank Steak  CHF 54.00
an Mark Demi Glace
begleitet mit Kräuter-Kartoffeln
und gebackenem Gemüse

Schweinsfilet im Speckmantel  CHF 40.00
an einer Zwetschgen-Sauce mit Cognac
serviert mit Rösti Krokette, Selleriepüree
und Gemüse

Aus dem Wasser

Zanderknusperli

serviert mit Pommes Frites
und einem gemischten Salat

CHF 36.00

Forellenfilets aus dem Weisstannental

(serviert unter einer Rauchhaube)
an einer Zitronen-Safran-Sauce
begleitet mit Kartoffel-Petersilien-Püree
und Gemüse



CHF 47.00



Umgeben in herrlicher Berglandschaft liegt der kleine Fischteich mit frischem Bergquellwasser. Wir beziehen die Forellen von der Familie Gmür, Forellenzucht Schwendi im Weisstannental.

Das hausgemachte Süsse danach

Caramelköppli 
begleitet mit frischen Früchten CHF 13.00

Apfelstrudel CHF 11.50
serviert mit Vanilleglace und Rahm + CHF 3.50

Käsevariation 160g CHF 18.00
3-6 Sorten

Legende

Glutenfrei



Laktosefrei



Scharf



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Team auf Ihre Anfrage sehr gerne.

Ihre Gastgeber

Rindfleisch: ARG/ USA/ CH

Kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Entenleber: CH

Forelle: Zucht Weisstannental CH

Zanderknusperli: CH

Eier: CH