

# Gourmet Menu Fleisch

---

Kurz gebratenes Ceviche vom Zander  
im Frühlingszwiebelsud mit Stangensellerie-Apfelsalat  
vierundzwanzig Franken

\*\*\*\*\*

Kresse Schaumsüppchen  
mit Vollkorntoast und luftigem Frischkäse  
sechszehn Franken

\*\*\*\*\*

BBQ Scampi mit knusprigem Speck  
mit Couscous und Krustentier-Beurre Blanc  
dreiundzwanzig Franken

\*\*\*\*\*

Sanft gegartes Frühjahrschlamm im Spinatbeet  
mit Burgunder-Jus und Rosmarin-Kartoffelcreme  
einundfünfzig Franken

\*\*\*\*\*

Auserlesene Käsevariation  
mit Appenzeller Birnenbrot  
sechzehn Franken

\*\*\*\*\*

Frühlingsgarten  
achtzehn Franken

Menu komplett CHF 131.00

# Gourmet Menu Vegetarisch

---

Spargel-Allerlei  
mit Buchweizen und Hüttenkäse  
neunzehn Franken

\*\*\*\*\*

Frühlingszwiebelessenz  
mit Wachtelei und Suppengemüse  
fünfzehn Franken

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Gnoccolo mit Appenzeller Käse  
auf Morchel-Bärlauchragout und Röstbrot  
neunzehn Franken

\*\*\*\*\*

Getreiderisotto mit Zitronen  
mit Rhabarber Chutney und buntem Frühjahrsgemüse  
sechsendreissig Franken

\*\*\*\*\*

Auserlesene Käsevariation  
mit Appenzeller Birnenbrot  
sechzehn Franken

\*\*\*\*\*

Exotischer Traum  
achtzehn Franken

Menu komplett CHF 108.00