

LUNCH MENU 24.–26. November 2021

DEKLARATION

PRODUKT	HERKUNFT	LIEFERANT
Piemonteser Rind	Schweiz	Jumi GmbH
Rind	Schweiz	Bianchi AG / Rageth
Reh	Österreich, Deutschland	Rageth / Fideco
Mostbröckli	Schweiz	Transgourmet
Pulpo	Italien	Bianchi AG
Moules de Bouchot	Frankreich	Fideco / Bianchi AG
St. Pierre	Südwestpazifik	Rageth / Bianchi AG
Zander	Lago Maggiore	Fideco
Ziegenfrischkäse	Stans / Schweiz	Toni Odermatt
Käse	Schweiz	Chäs Chäller
Brot	Wauwil / Schweiz	Eigenbrötler

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne jederzeit an unsere Servicemitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Guten Appetit!

2 GANG MENU CHF 44.–

3 GANG MENU CHF 54.–

LUCIDE SALAT

Blattsalat | Appenzeller Mostbröckli
gepickelte Gurke | Nuss-Kernemix
Zitronenvinaigrette

oder

FENCHELSCHAUMSUPPE

gebackene Griesspralinen | Pistazie

RAGOUT VOM LAGO MAGGIORE ZANDER

Riesling | Majoran-Kartoffelkroketten
Sauerkraut | Spitzkabis

oder

WIRZ

Crêpe | Pilze | Kürbis | Kresse-Kräutermix

SORBET & GLACE

Birne | Vanille | Mandelkrokant

À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT

10.-

LUCIDE SALAT

Blattsalat | Appenzeller Mostbröckli
gepickelte Gurke | Nuss-Kernemix
Zitronenvinaigrette
14.-

FENCHELSCHAUMSUPPE

gebackene Griesspralinen | Pistazie
14.-

PULPO & MIESMUSCHEL

Topinambur | Zitrone | Petersilie | Cannellini Bohnen
28.-

LINGUINE

Trüffel | Blattspinat
26.-

HAUPTGÄNGE

LINGUINE

Trüffel | Blattspinat
42.-

ST. PIERRE

«Räbe» | Beurre blanc | Bulgur
54.-

RINDSHACKTÄTSCHLI

Kartoffelstock | Ofengemüse
32.-

PIEMONTESER RINDSENTRECÔTE

Carnaroli Risotto | Ofengemüse | Saucenzwiebel
56.-

REHENTRECÔTE

Maronicreme | Heidelbeere | Pilze
Rosenkohl | Spätzli
56.-

DESSERT & KÄSE

SORBET & GLACE

Birne | Vanille | Mandelkrokant
12.-

APFEL

Zimt | Quarkschaum | Mandelkrokant
16.-

KÄSE

Chutney | Früchtebrot
17.-