

Vorspeisen 20.9.17

Tages Suppe sechs Franken

Gemüsecremesuppe

Tages Salat sechs Franken

mit Chabissalat

Kürbis-Vanillesuppe zwölf Franken

mit gebratener Jakobsmuschel

geräucherte Forelle vierzehn Franken

auf Sellerie-Apfelsalat mit Meerrettichschaum und kleiner Salatblume

Tatar vom Rind achtzehn Franken

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast und Butter

Getränke Paket	zwölf Franken
1dl Rioja Marques de Caceres Crianza, Rioja Alta, Spanien Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha dazu 3dl Wasser leise oder still und 1 Kaffee oder Espresso	

Hauptgerichte 20.9.17

Tages-Hit inklusive Suppe oder Salat neunzehn Franken
Geschnetzeltes vom Wasserbüffel an Senfsauce
(Fleisch von Christian Litscher, Sevelen)
dazu Tagliatelle und Gemüse

Vegi inklusive Suppe oder Salat siebzehn Franken
Appenzeller Chässpätzli
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Fisch inklusive Suppe oder Salat vierundzwanzig Franken
Duett von Felchenfilet und Lachsforellenfilet
(Fisch von Fritz Moser, Rebstein)
mit Straciatella-Reis und Peperonata

Aktuell inklusive Suppe oder Salat sechszwanzig Franken
paniertes Kotelette vom Alpsäuli
(Fleisch von Familie Baumgartner, Gams)
mit Pommes Frites, Gemüse und Cocktailsauce

Hirschpfeffer inklusive Suppe oder Salat neunundzwanzig Franken
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Apfel-Mirza
(Damhirsch von Hans Saxer, Hinterforst)

Wasserbüffel inklusive Suppe oder Salat zweiunddreißig Franken
Paillard an Cognacrahmsauce
(Fleisch von Christian Litscher, Sevelen)
mit Tagliatelle und Marktgemüse

Fitnesssteller zweiundzwanzig Franken
mit Paniertem Schnitzel
(Fleisch von Yves Reich, Grabs)

Mittags Dessert	
Gebrannte Creme mit Früchten	sieben Franken
Vermicelles mit Meringue	sieben Franken
Maroniparfait mit Zimtzwetschgen	sieben Franken