

Oster-Menü

a la carte

Kalbstartar auf Thunfischmousse
mit Brot-Crostini



Kressecremesuppe mit Schnittlauchöl



Appenzeller Milchlammragout
Sellerie-Kartoffelstock und frisches
Frühlingsgemüse



Ballon Rose
luftig geschlagenes Vanille und
Erdbeereis
parfümiert mit
Himbeergeist und Grand Marnier

*Komplettes Menü CHF 73.00
mit 2dl passender Weinbegleitung 19.00*

Vorspeisen

Gemischter Salat
knackige Gemüse- und Blattsalate
12.00

karamellisierte Ziegenfrischkäse
auf angemachtem Nektarinen-
Spargelsalat auf Ruccolabeet
mit Baumnüssen
22.00

Höchi-Knusperli (Egli Schweiz) mit Salat
und Tartarsauce
21.00

Hauptgang

Schweinsfiletmedaillons
vom Landsäuli (CH) an
Morchelrahmsauce, Bärlauchknöpfli und
Marktgemüse
38.00

Rindsschmorbraten (CH) an Barolojus
Tagliatelle und frisches Marktgemüse
39.00

Swiss-Lachs Terriyaki mit Basmatireis und
knackigem Wok-Gemüse
43.00

