

## Unsere Menu-Empfehlungen

### FLEISCHLIEBHABER

#### Hausgemachtes Schinkenmousse

mit karamelisiertem Chicoree

–

#### Gebratene Rindsfleischwürfel

mit Tavola-Rosso-Risotto und Ofengemüse

–

#### Mango Panna cotta

mit Kokosnuss und seinem Cracker

#### Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

### FISCHLIEBHABER

#### Spinatsalat mit MSC-Lachs (NO)

Granatapfel und Apfeldressing

–

#### MSC-Rotbarsch (Atlantik)

im Safransud mit MSC-Miesmuscheln, Salzkartoffeln und buntem Gemüse

–

#### Joghurtcrème

mit Kiwi-Bananensalat

#### Menupreis

2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang)

56.00

46.00

### GEMÜSELIEBHABER

#### Wurzelgemüsesalat

mit grünem Dressing und Gemüsechips

–

#### Geschmorte Artischocken

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und schwarzen Nudeln

–

#### Zweierlei vom Rüebl

hausgemachter Kuchen und Praline

#### Menupreis

47.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



## Vorspeisen

#### Hausgemachtes Schinkenmousse

mit karamelisiertem Chicoree

14.50

#### Spinatsalat mit MSC-Lachs (NO)

Granatapfel und Apfeldressing

16.50

#### Wurzelgemüsesalat

mit grünem Dressing und Gemüsechips

13.50

## Hauptspeisen

#### Gebratene Rindsfleischwürfel

mit Tavola-Rosso-Risotto und Ofengemüse

33.50

#### MSC-Rotbarsch (Atlantik)

im Safransud mit MSC-Miesmuscheln, Salzkartoffeln und buntem Gemüse

32.50

#### Geschmorte Artischocken

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und schwarzen Nudeln

24.50

## Desserts

#### Mango Panna cotta

mit Kokosnuss und seinem Cracker

10.50

#### Joghurtcrème

mit Kiwi-Bananensalat

12.50

#### Zweierlei vom Rüebl

hausgemachter Kuchen und Praline

9.50

### WEINEMPFEHLUNG

#### Sauvignon Blanc AOC Graubünden

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld

Trauben Sauvignon Blanc

1 dl 8.30

7.5 dl 58.00


#### Diamant Humagne Rouge AOC Wallis

Produzent Caves Saint-Valentin SA, Sion

Trauben Humagne Rouge

1 dl 7.50

7.5 dl 52.00

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.