

Donnerstag, 20.11.2025

La Quiche
Quiche-Lorraine
mit Blattsalat
21.00

Pasta e basta

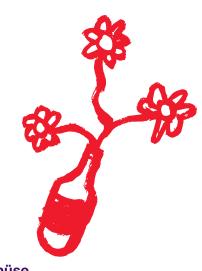
Linguine mit Rauchlachs und Fenchel an Safransauce 25.00

Fresh & fit

Ofengemüse mit Nusspesto, Oliven, Mozzarella und Pastinakenpüree 29.00

La bonne bouffe

Alpstein Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Herbstgemüse und Sonnenblumenkern-Reis 34.00



selection

Vorspeisen

Bunter Kohl-Rüeblisalat an Kastanienhonig Dressing (V) 15.00 mit Guanciale + 5.00

Topinambur-Steinpilzcrèmesuppe mit Sauerteig-Croûtons und Kürbiskernöl (V) 16.00

Entenleber-Terrine mit Portwein-Zwiebelconfit und Eierschwämmli 21.00

Pulpo Hotdog mit Sobrasada-Mayonnaise, Kohl-Rüeblisalat mit Limette und Kartoffelchips 22.00

Hauptgänge

Rindstatar vom Charra Rind 26.00 / 34.00

Mafaldine con funghi porcini in salsa al vino bianco (V) 26.00 / 39.00

Fischstäbli mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat 39.00

Coq au vin im Töpfli vom Appenzeller Ribelmais-Huhn mit pommes mousseline 44.00

Süsses Lava Tiramisu 15.00 Die Deklaration für die Dinnerkarte V = Vegetarisch Rind: CH; UR Schwein: CH Pulpo, Vongole: IT Dorsch: MSC CA