

# mittag

inkl. Suppe oder Salat

**Donnerstag, 29.01.2026**

*La Quiche*

**Käse-Quiche  
mit Blattsalat**

21.00

*Pasta e basta*

**Linguine mit Safransauce,  
Swiss-Rauchlachs und Fenchel**

25.00

*Fresh & fit*

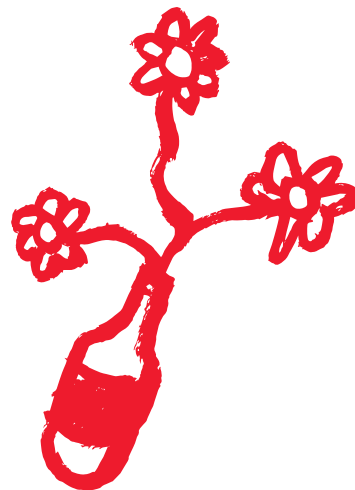
**Bio Onsenei mit Wirz,  
weissem Polenta  
und Kräutersalat**

29.00

*La bonne bouffe*

**Rindsfiletstreifen an  
Pilzrahmsauce, Gemüse und  
Kartoffelpüree**

34.00



## selection

*Vorspeisen*

**Bunter Kohl-Rüebli Salat an Kastanienhonig Dressing (V)**

15.00 mit Guanciale + 5.00

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

16.00

**Fasanen-Terrine mit Portwein-Zwiebelconfit und Eierschwämmli**

21.00

**Pulpo Hotdog mit Sobrasada-Mayonnaise, Kohl-Rüebli Salat mit Limette und Kartoffelchips**

22.00

*Hauptgänge*

**Rindstatar vom Charra Rind**

26.00 / 34.00

**Mafaldine con funghi in salsa  
al vino bianco e Tartufo (V)**

29.00 / 42.00

**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