

# 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

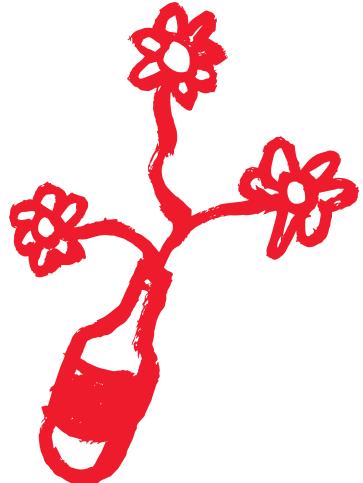
*La bonne bouffe*

Rindsfiletstreifen an

Pilzrahmsauce, Gemüse und

Kartoffelpüree

34.00



## selection

### *Vorspeisen*

**Bunter Kohl-Rüeblisalat 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 Eierschwämmlli**

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 in salsa  
al vino bianco e Tartufo (V)**

29.00 / 42.00

**Fischstäbli mit Petersiliengarniertem Kartoffeln  
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