

Sommermenu 1

Salat vom Eisbergherz mit gebratenen Speckwürfeln, gekochten Eiern
und Konblauschcroustons an Hausdressing



Kalte Gurkensuppe mit Minze und Sauerrahm



Appenzeller Schweinsfilet umwickelt mit Speck
an leichter Weissweinsauce, dazu Mascarpone- und Sommergemüse



Crêpe gefüllt mit Fior di latte-Eis und Erdbeeren

Preis pro Person CHF 68.00

Sommermenu 2

„Vitello trotta-to“

Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Sauce von geräucherter Grabenmühle-Forelle



Kalte Tomatensuppe mit Gin-Sorbet



Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Thymianjus
Kartoffelgratin, grüne Bohnen und Bundkarotten



Waldbeeren-Crumble mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 71.00

Sommermenu 3

Zucchincarpaccio mit karamellisierten Baumüssen und
marinierten Ziegenkäsewürfeln



Gebrautes Alpenlachsfilet aus Lostallo mit Kräutervinaigrette
auf lauwarmen Grillgemüse



Im Ganzen gegartes Rindsentrecôte mit Rosmarin-Rotweinsauce
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und junges Sommergemüse



„Schoggi-Chüechli“ mit Erdbeersorbet und frischen Waldbeeren

Preis pro Person CHF 76.00

Sommermenu 4

Gezupfte und marinierte Schangnauer Büffelmozzarella, serviert auf lauwarmen Pilzragout
und mit Sommersalat



Weissweinschaumsüppchen mit knusprigen Gemüsechips



Alpstein-Poulardenbrust, überbacken mit Kräutern auf sommerlichen Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln



Holunderblüten-Halbgefrorenes mit Johannisbeer-Streusselkuchen

Preis pro Person CHF 66.00

Kleiner Sommeraperitif vor dem Essen

1.5 dl Spumante von Angelo Delea aus dem Tessin, dazu zweierlei Bruschetta mit Tomaten
und mit Frischkäse, marinierte Oliven und geröstete Nüsse

Preis pro Person CHF 17.00