

**Sommermenu 1**

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



Kalte Tomatensuppe mit hausgemachten Gin-Sorbet



Appenzeller Schweinsfilet umwickelt mit Speck  
an leichter Weissweinrahmsauce, dazu Mascarponespätzli und Sommergemüse



Crêpe gefüllt mit Fior di latte-Eis und Erdbeeren

Preis pro Person CHF 74.00

**Sommermenu 2**

“Lostallo-Lachs”

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Sbrinz-Glace und Sommersalat



Kalte Gurkensuppe mit Minze und Sauerrahm



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



Waldbeeren-Crumble mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 78.00

### Sommermenu 3

Zucchincarpaccio mit karamellisierten Baumüssen und  
marinierten Ziegenkäsewürfeln



Gebratenes Egli Filet aus Raron (VS) 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 80.00

### Sommermenu 4

Gezupfte und marinierte Schangnauer Büffelmozzarella, serviert auf Tomatencarpaccio  
und mit Sommersalat



Weissweinschaumsüppchen mit knusprigen Gemüsechips



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



Holunderblüten-Halbgefrorenes mit Johannisbeer-Streusselkuchen

Preis pro Person CHF 68.00

### 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