

Sommermenu 1

Salat vom Eisbergherz mit gebratenen Speckwürfeln, gekochten Eiern und Knoblauchcroutons 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 76.00

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

Tomatenrisotto, grüne Bohnen und Bundkarotten

Waldbeeren-Crumble mit Vanilleeis

Preis pro Person CHF 81.00



Sommermenu 3

Zucchinicarpaccio 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 83.00

Sommermenu 4

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

Weissweinschaumsüppchen mit knusprigen Gemüsechips

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

Holunderblüten-Halbgefrorenes mit Johannisbeer-Streusselkuchen

Preis pro Person CHF 70.00

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 19.00