

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