



## Gaumenimpressionen

Menu komplett Fr. 110.-  
Menu ohne Käse Fr. 98.-

Rindsfilet Carpaccio mit Bohnen – Artischocken – Oliven Salat  
an Schalotten Vinaigrette

Fr. 26.-

Thymian Suppe mit Fleur de Sel Grissini

Fr. 14.-

Kalbsfiletmedaillon gebraten an Limetten – Kalbs Jus,  
Cranberries und Erbsen Risotto

Fr. 49.-

Quartett vom Schweizer Käse mit Quitte Marmelade

Fr. 17.-

Himbeer Mousse mit Cheese Cake und frischen Beeren

Fr. 16.-



Frisch und munter

Menu komplett  
Menu ohne Käse

Fr. 105.-  
Fr. 93.-

Weisstanner Forellen Tatar auf Erbsen Guacamole

Fr. 23.-

Rieslingschaumsuppe mit geräuchertem Bodensee Aal

Fr. 16.-

Wolfsbarschfilet gebraten auf Liebstöckel Risotto,  
Zucchetti Würfel und Schmortomaten

Fr. 46.-

Quartett vom Schweizer Käse mit Quitte Marmelade

Fr. 17.-

Heidelbeer-Brombeer Kompott mit weisser Schokoladen Mousse  
und Pistazienkrokant

Fr. 15.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 74.-

Thymian – Frischkäse Mousse auf Rüeblli Salat

Fr. 19.-

Tomaten – Erdbeeren Gazpacho mit Minzen Pesto

Fr. 14.-

Quinotto mit Röstgemüse und Basilikumöl

Fr. 30.-

Haferflocken Crumble mit Erdbeer Crème und Sauerrahm Glacé

Fr. 15.-



## Vorspeisen

Tomaten – Brot Salat mit weissem Tomaten Mousse	Fr. 21.-
Tatar vom Rind auf Kartoffel Rösti, Wachtelspiegelei und Salsa Verde	Fr. 28.-
Lachs – Ricotta Ravioli an Limonen Sauce mit Goldmajoran	Fr. 25.-
Bunter Gemüse Salat mit Cranberry und Cashew Kernen an Passionsfrucht Sauce	Fr. 17.-
Grüner Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 12.-



## Hauptgerichte

Rindsfiletwürfel <sup>(CH)</sup> kurz gebraten an rässiger Zwiebel-Peperoni Sauce  
serviert mit Strozzapreti Fr. 49.-

Kalbs Cordon bleu <sup>(CH)</sup> mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt  
buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 45.-

Kalbs Tafelspitz <sup>(CH)</sup> in seinem Sud mit Sommer Gemüse,  
knusprige Kartoffel Rösti und Meerrettich Schaum Fr. 42.-

Maispouarden <sup>(F)</sup> – Linsen Curry mit Peperoni und gebratener Ananas Fr. 38.-

Erbsen – Zitronen Risotto mit gebratenem Wolfsbarschfilet <sup>(CH)</sup> Fr. 46.-