



Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit Vale Maggia Pfeffer	14
Krustentier-Bisque mit Scampi und Zitronen-Aioli	19

Vorspeisen

Hausgemachtes Brot mit Olivenöl und Röstzwiebelbutter	8
Trüffel-Rillette im Töpfchen mit Graubrot	16
Kartoffelkas mit Saiblings-Rogen und Frühlingslauch	19
Gebeizter Randenlachs mit Apfel-Sellerie-Salat und Pfefferhonig-Senf	29
Kalbstartar mit Pinienkernen, Kürbiskernöl und Belper Knolle	29
Gemischter Bären-Salat mit Rohkost, Früchten und Knusper-Crunch	16



Zwischengänge

Gnochetti Sardi im Safran-Muschelfonds mit Miesmuscheln, Tomate und Petersilie	26 / 39
Calamares Carbonara mit Speckrahm, gehobeltem Eigelb und Petersilie	29
Schweinsbraten auf Thurgauer Apfelkompott, Balsamico-Honig-Soja-Lack und Chilli-Flocken	26 / 39

Hauptgänge

Wilde-Sau-Bratwurst mit Preiselbeer-Senf, Kartoffelstock und Rahmkraut	29
Gebackene Rinds-Schmorbacke mit Kren und Kartoffelgratin	39
Kalbskotelette mit falschem Spargel, Jus und Oliven-Gremolata	69



Desserts

Heisse Liebe mit Blaubeeren, Vanilleeis und Sabayon	14
Bratapfel mit Toblerone-Mousse	16
Sbrinz-Würfel mit Feigensenffrüchten	16

Party-Starters

Tischbombe	9
Luftschlangen-Spray	9