



Schön ! ! !

. . . Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen !

Vergessen Sie für ein paar Momente den hektischen Alltag
und geniessen in ruhiger entspannter Atmosphäre Küche und Keller.

Einen gemütlichen Aufenthalt wünschen Ihnen

Bernadette und Martin Herrmann mit Team



Winter-Zauber

Menu komplett Fr. 98.-

Carpaccio vom luftgetrockneten Hirschschenkel
mit Feigen Balsamico und Kastanien

Fr. 21.-

Prättigauer Hochzeitssuppe

Fr. 14.-

Lammentrecôte auf Muskatkürbis-Risotto,
auf Wunsch mit Toggenburger Blue Chees
und grünen Bohnen

Fr. 47.-



Zürcher Oberländer Brie
mit Rosa Pfeffer Florentiner

Fr. 12.-

Panna Cotta mit Orangen Espumas

Fr. 14.-



Fisch - Menu

Menu komplett Fr. 82.-

Grillierte Jakobsmuscheln auf Carpaccio von gekochter Rande mit Wasabi Crème

Fr. 18.-

Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Forelle

Fr. 15.-

Gedämpftes Heilbuttfilet auf Curry-Linsen

Fr. 46.-

Lebkuchengewürz Brownies mit Cranberries und Vanille Glacé

Fr. 13.-



Genial - Vital

Menu komplett Fr. 67.-

Kohlrabi gefüllt mit Kräuter-Gemüse-Quark
an Tomaten Vinaigrette

Fr. 19.-

Rote Curry-Zitronengrassuppe mit Kokos Grisini

Fr. 14.-

Artischocken Tortellone auf rassisger Peperonata

Fr. 27.-

Kastanien Parfait und Cassis Mousse mit Trauben

Fr. 15.-



Vorspeisen

Warmer Fenchel-Orangen Salat mit grillierten Crevetten Fr. 24.-

Frittierte Gemüserolle an süss-saurer Sauce Fr. 20.-
begleitet mit kleinem Salatstrauss

Lauwarmer Tafelspitz im Sud mit Gemüse Fr. 20.-
und frischem Meerrettich

Gebratene Gänseleber auf goldbrauner Apfel-Rösti Fr. 27.-



Hauptgerichte

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel
auf rassisger Peperonata und Artischocken Tortellone Fr. 40.-

Rindsfilet "Rossini" an Marsala Jus,
Vanille Schupfnudeln und Gemüseallerlei Fr. 58.-



Kalbs Cordon-bleu mit Bündner Bergkäse und Rohschinken,
Rosmarin Bratkartoffeln und buntes Gemüseallerlei

kleines Cordon-bleu Fr. 38.-

grosses Cordon-bleu Fr. 42.-

Gebratenes Zanderfilet an Meerrettich Sauce Fr. 48.-

Randen Ravioli und zarten Kefen

Potpurri aus Meer und See auf gebratenem Fenchel, Fr. 46.-

mit Orangen Hollandaise überbacken und Basmati

Reis serviert