#### Apéro I

Grissini mit Rohschinken Parmesan Tomaten Mozzarellaspiessli 10.00 | Person

### Apéro II

belegte Brötli Parmesan Tomaten-Mozzarellaspiessli 12.00 | Person

## Apéro III

Belegte Brötli Parmesan Schinkengipfeli Gemüsesticks mit Dipsaucen Trinksüppli

# 15.00 | Person

#### Apéro riche

(alles in kleinen Gläsern Serviert)

Trinksüppli
asiatischer Nudelsalat
Burrata mit Cherrytomaten
Tomaten-Mozzarellaspiessli
Rindstatar mit Kartoffel-Trüffelespuma
Lachstatar mit Avocado und Sauerrahm
Panna Cotta mit Beeren

45.00 | Person

## Zersch

grüner Blattsalat	9.00
saisonale Suppe	12.00
gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	16.00
Tomaten mit Burrata Basilikum und Balsamico	21.00
Huusgmachti Ravioli Fiorentina mit Spinat und Ricotta gefüllt, an Salbeibutter auf Tomatensugo	25.00
Gebeizter Saibling Auf Sellerie-Apfelsalat mit Sauerrahm, Dill und Meerrettich	25.00
Fischvariation Thunfisch, Lachs und Riesencrevette	27.00
Chrüz & Quer Vorspeisen Tavolata mit 7 verschiedene Vorspeisen.	32.00

## Nachher

Piccata vom Hühnchen mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	36.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gemüse	37.00
Huusgmachte Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	38.00
Kotelette vom Kräuterschwein mit Rosmarinkartoffel und Gemüse an Rotweinjus	39.00
Piccata vom Schwein / Kalb mit Parmesanrisotto, Tomatensauce und Gemüse	37.00 / 48.00
Maispoulardenbrust mit Weissweinrisotto an Pommerysenfsauce und Gemüse	41.00
Brasato al Barolo Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Blattspinat	44.00
Rindsvoressen mit Kartoffelstock und Gemüse	45.00
Rindsentrecote An Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes frites	59.00
Duett vom Rind Rindsfilet und Brasato mit Kartoffelstock und Gemüse	59.00
Rindsfilet am Stück mit jungen Rosmarinkartoffeln und Gemüse	59.00

(Beilagen können beliebig geändert werden oder auch Zusätzliche für in die Tischmitte in Schüsseln)

## Süessäs

Fruchtsalat mit Sorbet	10.00
huusgmachti Caramelchöpfl	11.00
Tobleronemousse	11.00
Eiskaffee	12.00
Panna cotta mit Beerensauce	12.00
Honig & Milch Milchglace mit Honigcrumble	12.00
Lauwarmes Schoggichüächli mit Vanilleglace	15.00
Dessertvariation Pannacotta, Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse	15.00