

Vorspeisen

SCHWEIZER BURRATA

grüner Spargel | Tomate | Olivenöl | Pinienkern

24



NÜSSLI SALAT

Ei | Speck | Croûtons

French-Dressing

16



SPARGEL CRÈMESUPPE

Ravioli | Zitronenöl

14



APPENZELER RINDS TATAR

Belper Knolle | Senfsamen | geröstetes Kartoffelbrot | gebeiztes Eigelb

32



VITELLO TONNATO

Rosa Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern

32



APÉRO-PLÄTTLI

Appenzeller Wurst & Käse | hausgemachtes Essiggemüse

25



FELCHEN TATAR

Gurke | Kopfsalat | Radieschen

24

Hauptgänge

HAUSGEMACHTE CHÄS-SPÄTZLE

Appenzeller Käse | Röstzwiebel | Apfelmus

23

mit Siedwurst

29



RAVIOLI MIT GERÄUCHERTEM SPECK & LAUCH

Appenzeller Käsesauce | Schnittlauch

32



APPENZELLER KALBS-CORDON BLEU

Mostbröckli | Appenzeller Käse | Gemüse | Pommes Frites

44



LÖWEN RINDS-BURGER `DRY AGED`

Brioche | Löwen Sauce | karamellisierte Zwiebel | Bacon Jam | Essiggurke | Käse | Lattich |

Tomate | Pommes Frites

37



APPENZELLER KNÖDEL

Pantli | Appenzeller Käse edel - würzig | Nussbutter | Waldpilzrahm | Petersilie

29

Hauptgänge

KALBSBÄCKCHEN RAGOUT

Pappardelle | Perlzwiebel | wilder Blumenkohl

39



RINDS ENTRECÔTE DRY AGED

Kartoffelpüree | grüner Spargel | Béarnaise | Ofentomate

59



SWISS FISH & CHIPS

Gebackenes Egli-Filet | Erbsenpüree | Sauce Tartare | Pommes Frites

38



THURGAUER APFELSCHWEIN

Filet im Alpenschinken | Rösti Krokette | Gemüse | Pfeffersauce

45



ALPEN ZANDER

Spinat | Emmer Korn | Randen-Beurre Blanc

44



ALPSTEIN POULET INVOLTINI

Spinat | getrocknete Tomate | Salbei-Jus | Polenta

41



GESCHNETZELTES VOM KALB

Pilzrahm | Butternudeln | Saison Gemüse

45

Dessert

KÄSE-AUSWAHL VOM WAGEN

Früchtebrot | Feigensenf

3 Stück 15

4 Stück 20

5 Stück 25



CRÈME BRÛLÉE

Pistazie | Walderdbeer-Sorbet

15



APPENZELLER SCHWARZBIER

Mascarpone | Biskuit | Schokolade

15