

## Suppe

---

<b>Kürbis</b>   Schaumsüpli   mit Würfeli, Kernen und Öl	<b>12.50</b>
<b>Tomaten-Kokoscremesuppe*</b>   mit Joghurt-Ingwerglace	<b>14.50</b>

## Vorspeise & Salat

---

<b>Bosco</b>   Eierschwämmli im Bierteig   Apfel-Chili-Dip   Eisbergsalat	<b>13.50</b>
<b>Bruschetta</b>   Knoblauchtoast   Tomatenwürfel   Basilikum	<b>8.50</b>
<b>Bruschetta di Manzo</b>   Knoblauchtoast   Rindfleischtatar	<b>15.50</b>
<b>Gamberini al Forno</b> <small>(VIE)</small>   Krevetten   Knoblauch   Chili   aus dem Ofen	<b>16.50</b>
<b>Mango-Avocado-Salat*</b>   Avocado   Mango   Ingwer   Limette	<b>16.50</b>
mit knusprig zartem <b>Pulpo vom Grill</b>	<b>19.50</b>
mit mariniertem, warmem <b>Ziegen-Schafskäse</b>	<b>17.50</b>
<b>Hergarten*</b>   bunt gemischte Blattsalate   aus der Schüssel	<b>10.50</b>
Jede weitere Person am selben Tisch	<b>je 9.50</b>
<b>Tomate*</b>   Würfel von Tomate   Mozzarella   Basilikum   Zwiebel	<b>14.50</b>
<b>Ruccola*</b>   Ruccolasalat   Parmesanflocken   Balsamicodressing	<b>11.50</b>
<b>Nüssli*</b>   Nüsslisalat   Ei   Croutons   Speck   Knoblisauce	<b>14.50</b>

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Geflügel aus der Schweiz und aus Zuchtbetrieben. Unser Wild beziehen wir aus der Schweiz und Österreich. Die Ente aus Frankreich. Das Lamm aus Neuseeland. Den Kabeljau aus Island, und den Lachs aus Norwegen. Krevetten und Thunfisch kommen aus dem Pazifik. Der Tintenfisch ist aus Spanien. Unser Brot backen wir selber, aus Schweizer Mehl.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt. und Kreditkartenkommission.

\* all unsere Speisen enthalten Zutaten welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder Spuren davon enthalten können. Alle mit \* markierten Gerichte, können auf Wunsch, und in abgeänderter Form, frei von diesen zubereitet werden.  
Kleine Vorspeisenportionen sind CHF 1 günstiger als angegeben.  
Kleine Hauptgangportionen, Pizzas(ausser Mittwochs) und Take Away-Gerichte sind CHF 2 günstiger als angegeben. Für Änderungen wird je nach Aufwand ein Zuschlag verrechnet.

## Pasta, Risotto & Co

---

<b>Risotto*</b>   sämiger Feigenrisotto   mit Parmesanflocken	<b>29.50</b>
mit Krevetten <b>oder</b> Pouletwürfeli <b>oder</b> Tofu	<b>33.50</b>
<b>Penne*</b>   würzige Kokos-Tomatenpenne   mit Peperonistreifen	<b>28.50</b>
mit Krevetten oder Pouletwürfeli <b>oder</b> Tofu	<b>32.50</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>   Spaghetti mit sämiger Rahmsauce   Parmaschinken und Parmesanflocken	<b>26.50</b>
<b>Ravioli</b>   Trüffelravioli   Salbeibutter   Parmesanflocken	<b>27.50</b>

## Hauptgericht & Wild

---

**Die Hauptgerichte werden mit Herbstgemüse serviert.  
Die Wildgerichte mit Blaukraut, Marroni, Rosenkohl und Rotweinapfel.**

<b>Hackbraten</b>   vom Rind   im Speckmantel   mit Kalbsjus	<b>28.50</b>
<b>Appenzellersteak*</b>   gratiniertes Schweinssteak   Röstzwiebeln   Mostbröckli   Appenzeller Käse	<b>32.50</b>
<b>Spare Ribs</b>   überbacken mit BBQ-Sauce   aus dem Holzofen	<b>33.50</b>
<b>Rindsfilet*</b>   Medaillon   140g   vom Grill   mit Kräuterbutter	<b>35.50</b>
Steak   170g   vom Grill   mit Kräuterkruste	<b>39.50</b>
<b>Reh</b>   Schnitzel vom Grill   150g   mit Steinpilzrahmsauce	<b>36.50</b>
<b>Hirschpfeffer*</b>   klassisch   mit Croutons, Speck und Pilzen	<b>29.50</b>
<b>«wilde» Ente</b>   knusprige Keule   im Holzofen konfiert   Orangen-Hummus	<b>31.50</b>

**hausgemachte Beilagen** : Feigenrisotto\* | Spätzli |  
Pommes frites\*

**je 6.50**

# Pizza

---

Mittwoch`s ist **Pizza-Fiesta** - dann kostet jede Pizza nur **CHF 14.90**

<b>Margherita</b>	<b>16.00</b>
<b>Napoli</b>   Sardellen   Kapern	<b>17.50</b>
<b>Gorgonzola</b>   Gorgonzola	<b>17.50</b>
<b>Quattro formaggi</b>   4 verschiedene Käse	<b>19.50</b>
<b>Salame</b>   Salame	<b>18.00</b>
<b>Autunno</b>   Kürbis   Steinpilz   Feige   Scamorza affumicato	<b>19.50</b>
<b>Prosciutto</b>   Vorderschinken	<b>19.00</b>
<b>Due gusti</b>   Vorderschinken   Champignons	<b>19.50</b>
<b>Porco Bello</b>   Speck   Brie   Steinpilz   Chiccorino Rosso	<b>21.50</b>
<b>Bello</b>   Cherrytomate   Parmesan   Ruccola	<b>19.50</b>
<b>Fiorentina</b>   Speck   Spinat	<b>19.50</b>
<b>Contadina</b>   Speck   Ei   Spinat	<b>21.50</b>
<b>Quattro Stagioni</b>   Pilze   Vorderschinken   Artischocken   Oliven	<b>21.50</b>
<b>Capricciosa</b>   Peperoni   Artischocken   Vorderschinken   Pilze	<b>21.50</b>
<b>Nizza</b>   Thunfisch <sup>(PHI)</sup>   Zwiebeln   Oliven   Sardellen   Peperoni	<b>22.50</b>
<b>Carbonara</b>   Rohschinken   Champignons   Knoblauchsauce	<b>21.50</b>
<b>Vincenzo</b>   Spinat   Salame piccante   Champignons   Knoblauch	<b>22.50</b>
<b>Simona</b>   Mascarpone   Spinat   Rohschinken	<b>22.50</b>
<b>Diavolo</b>   Salame piccante   Pepperoncini   Zwiebeln   Knoblauch	<b>21.00</b>
<b>Ortolana</b>   Grillgemüse	<b>19.50</b>
<b>Bombay</b>   Pouletstreifen   Curry   Ananas	<b>21.50</b>
<b>Rusticana</b>   Speck   Zwiebel   Knoblauch	<b>19.50</b>
<b>Nonna</b>   Parmaschinken   Scamorza affumicato   Peperoni   Oliven	<b>22.50</b>
<b>BBQ</b>   Grillgemüse   Pouletbruststreifen   Kräuterbutter	<b>22.50</b>
<b>Popey</b>   Lachsstreifen   Mascarpone   Spinat	<b>22.50</b>
<b>Hippokrates</b>   Oliven   Ziegenkäse   Peperoni   Zwiebeln   Tomaten	<b>19.50</b>
<b>Appenzell</b>   Mostbröckli   Zwiebeln   Appenzeller Käse	<b>22.50</b>
<b>Cinghiale</b>   Wildschweinrohschinken   Parmesan   Ruccola   schwarze Nuss	<b>22.50</b>
<b>Al Capone</b>   Vorderschinken   Salame   Mostbröckli   Speck	<b>22.50</b>
<b>Landsgmeend</b>   Appenzeller Käse   Röstzwiebeln   Siedwurstädli	<b>21.50</b>
<b>Parma</b>   Rohschinken   Parmesan   Ruccola	<b>22.50</b>
<b>Daniele</b>   Rohschinken   Cherrytomate   Mascarpone   Ruccola   Parmesan	<b>23.50</b>