

Suppe

Bouillabaise Kraftbrühe mit Safran Fisch & Meeresfrüchte Knoblitoast	17.50
Tomaten-Kokoscremesuppe* mit Joghurt-Ingwerglace	14.50
Französische Zwiebelsuppe * Blätterteighaube mit Käse überbacken	15.50

Vorspeise & Salat

Frühlingsrolle hausgemacht mit süsser Chillisauce kleines Salatbouquet	12.50
Bruschetta Knoblauchtoast Tomatenwürfel Basilikum	8.50
Bruschetta di Manzo Knoblauchtoast Rindfleischtatar	15.50
Dattelpralinen süss-salziger Aperol gebacken Käsefüllung Speckmänteli kann man teilen – muss man aber nicht	6.50
Gamberini al Forno Krevetten Knoblauch Chili aus dem Ofen	16.50
Nachos* überbacken mit Avocado, Käse und Tomate Sauerrahm	13.50
Mango-Avocado-Salat* Avocado Mango Ingwer Limette	16.50
mit knusprig zartem Pulpo vom Grill	19.50
mit mariniertem, warmem Ziegen-Schafskäse	17.50
Hergarten* bunt gemischte Blattsalate aus der Schüssel	10.50
Jede weitere Person am selben Tisch	je 9.50
Tomate* Würfel von Tomate Mozzarella Basilikum Zwiebel	14.50
Ruccola* Ruccolasalat Parmesanflocken Balsamicodressing	11.50
Nüssli* Nüsslisalat Ei Croutons Speck Knoblisauce	14.50

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz und aus Zuchtbetrieben. Die Ente aus Frankreich.
Das Lamm kommt aus Neuseeland. Kabeljau aus Island.
Lachs aus Norwegen. Krevetten und Thunfisch aus dem Pazifik. Tintenfisch aus Spanien.
Unser Brot backen wir selber, aus Schweizer Mehl. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlich gegebener MwSt..

* 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

Risotto* sämiger Cranberry-Cashewrisotto mit Parmesanflocken	29.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder Tofu	33.50
Penne* würzige Kokos-Tomatenpenne mit Peperonistreifen	28.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder Tofu	32.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit sämiger Rahmsauce Parmaschinken und Parmesanflocken	26.50
Ravioli Trüffelravioli Salbeibutter Parmesanflocken schwarze Nuss	27.50
Thai Curry rotes Gemüsecurry scharf Basmatireis	29.50
mit Krevetten oder Pouletwürfeli oder Tofu	33.50

Hauptgericht

Alle Hauptgerichte werden mit Wintergemüse serviert.

Hackbraten vom Rind im Speckmantel mit Kalbsjus	28.50
Appenzellersteak* gratiniertes Schweinssteak Röstzwiebeln Mostbröckli Appenzeller Käse	32.50
Ginger Belly* Knusperbauchbraten vom Schwein Ingwer Honig	29.50
Pouletbrüstli * gefüllt mit Apfel & Quitte Mostsauce schwarze Nuss	31.50
appätzöle Bölle Cordonbleukugeln mit Siedwurstbrät & Appenzeller Käs	29.50
Lammhaxe* (NZ) geschmort aus dem Holzofen	33.50
Spare Ribs überbacken mit BBQ-Sauce aus dem Holzofen	33.50
Ente* knusprige Keulen im Holzofen confiert mit Orangen-Hummus	31.50
Kalbsleber* geschnetzelt Kräuterbutter Portweinjus	31.50
Rindsfilet* Medaillon 140g vom Grill mit Kräuterbutter	35.50
Steak 170g vom Grill mit Kräuterkruste	39.50
Fischknusperli Salz-& Süsswassserfische im Bierteig sölbe gmacht Tartaresauce	31.50
Aubergine* paniert&gefüllt mit Mozzarella, Basilikum & Tomate	29.50
hausgemachte Beilagen : Cranberry-Cashew-Risotto* Rösti Pommes frites* Basmatireis Taglierini Petersilienkartoffel	je 6.50



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

Margherita	16.00
Napoli Sardellen Kapern	17.50
Gorgonzola Gorgonzola	17.50
Quattro formaggi 4 verschiedene Käse	19.50
Salame Salame	18.00
Artischic Artischocken Schinken Brie	19.50
Prosciutto Vorderschinken	19.00
Due gusti Vorderschinken Champignons	19.50
Porco bello Speck Brie Steinpilz Chicchorino Rosso	21.50
Bello Cherrytomate Parmesan Ruccola	19.50
Fiorentina Speck Spinat	19.50
Contadina Speck Ei Spinat	21.50
Quattro Stagioni Pilze Vorderschinken Artischocken Oliven	21.50
Capricciosa Peperoni Artischocken Vorderschinken Pilze	21.50
Nizza Thunfisch Zwiebeln Oliven Sardellen Peperoni	22.50
Carbonara Rohschinken Champignons Knoblauchsauce	21.50
Vincenzo Spinat Salame piccante Champignons Knoblauch	22.50
Simona Mascarpone Spinat Rohschinken	22.50
Diavolo Salame piccante Pepperoncini Zwiebeln Knoblauch	21.00
Ortolana Grillgemüse	19.50
Bombay Pouletstreifen Curry Ananas	21.50
Rusticana Speck Zwiebel Knoblauch	19.50
Nonna Parmaschinken Scamorza affumicato Peperoni Oliven	22.50
BBQ Grillgemüse Pouletbruststreifen Kräuterbutter	22.50
Popey Lachsstreifen Mascarpone Spinat	22.50
Hippokrates Oliven Ziegenkäse Peperoni Zwiebeln Tomaten	19.50
Appenzell Mostbröckli Zwiebeln Appenzeller Käse	22.50
Cinghiale Steinpilz Wildschweinrohschinken Ruccola Parmesan	23.50
Al Capone Vorderschinken Salame Mostbröckli Speck	22.50
Landsgmeend Appenzeller Käse Röstzwiebeln Siedwursträdli	21.50
Parma Rohschinken Parmesan Ruccola	22.50
Neptun Pulpo Kabeljau Krevetten	23.50
Daniele Rohschinken Cherrytomate Mascarpone Ruccola Parmesan	23.50
Tropicale Krevetten Avocado Mango Cherrytomate Basilikum	24.50
Carpaccio Rindsfiletcarpaccio mit Trüffel Parmesan Ruccola	24.50
Surf`n`Turf Rindshuftstreifen Riesenkrevetten Büffelmozzarella	26.50