

## Saison Menü

Nüsslisalat mit Birne, Roquefort und Haselnuss Dressing

\*\*\*\*\*

« Tafelspitz a la Beaufort»

am Knochen gereifter Rindshuftdeckel mit Meerrettichschaum **CH**

Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

\*\*\*\*\*

Haselnuss - Kaffee Schnitte mit Blutorange

Menü komplett 66.- / Vorspeise & Hauptgang 52.- / Hauptgang 36.-  
mit Weinbegleitung, Tafelwasser und Kaffee 38.-

## Vorspeisen

Hokaido Kürbissuppe mit Kokosnussmilch

12.-

Gebratene Jakobsmuschel auf Randen-Apfel Carpaccio mit Rucola **USA**

26.-

Kalbfleisch Pastete mit Salatbouquet und Quitten Creme **CH**

19.-

## Hauptgerichte

Rinder Entrecôte Brasserie Style mit Jus von belgischem Bier und Senf **CH**

Beaufort Pommes Frites und Marktgemüse

48.-

Rosa gebratenes Schweinefilet und geschmortes Schweinsbäggli **CH**

Sellerie - Kartoffel Stock und Bio Karotten

42.-

Schottischer Bio Lachs auf der Haut gebraten und Jakobsmuschel  
auf Champagner Sauerkraut und Safran Kartoffeln

39.-

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartar Sauce  
Salzkartoffeln oder Trockenreis und Blattspinat

36.-

Unsere vegetarischen Gerichte werden täglich am Tisch empfohlen

## Dessert

„Salziges Caramel Glace - Mango - Passionsfrucht“  
18.-

Karamellisiertes Baumnuss Parfait mit Felchlin Schokolade und Birne  
16.-

Vanille Crème Brûlée mit im Yuzu Sake marinierte Trauben  
12.-

Passionsfrucht Mango Sorbet mit Moscato d’Asti  
10.-

Blutorangen Sorbet mit Cointreau  
10.-

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune  
10.-

Assortiment an reifen Käsen von Vogels Chäs - Chäller Goldau  
18.-

Gerne ein Glas Süßwein dazu

Moscato d’Asti Naturale DOCG 2017 / Elio Perrone

1 dl 8.-

Beerenauslese Cuvée 2015/ Weinlaubenhof Kracher Burgenland  
37.5 cl 58.-

**Da wir täglich mit saisonalen Frischprodukten beliefert werden und wir bemüht sind viel Abwechslung für unsere Gäste anzubieten kann das Angebot dementsprechend schnell ändern danke für Ihr Verständnis.**

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser Servicepersonal.**