

## **Menu frei wählbar nach Ihrem «Gluscht»**

<i>Fenchel-Orangensalat mit hausgemachtem Zanderwürstli und Jakobsmuschel</i>	24.00
<b>Oder</b>	
<i>Getrüffelte Kalbsschwanzterrine, Salatbouquet</i>	21.00
<b>Oder</b>	
<i>Salatnest mit pochiertem Ei und Rauchlachs, Sauerrahm</i>	21.00
***	
<i>Thai Currysüppchen mit Sot l'y laisse</i>	14.00
<b>Oder</b>	
<i>Knoblauchsüppchen mit Lammrückenspiessli</i>	14.00
***	
<i>«Rind auf der Weide»</i>	
<i>Filet-Oxtail-Mark, Kartoffelpüree</i>	52.00
<b>Oder</b>	
<i>Steinbutt in Kadaif Kruste auf Hummerrahmsauce</i>	52.00
***	
<i>Erlesene Käseauswahl von der Sagi Chäsi, Rain</i>	16.00
<b>Oder</b>	
<i>Tarte Tatin vom Apfel mit Doppelrahm-Meringueei</i>	16.00
***	
<b>Menu in 3 Gängen nach Wahl</b>	<b>79.00</b>
<b>Menu in 4 Gängen nach Wahl</b>	<b>89.00</b>

**Herkunft:** Bio Rindfleisch: Fam. Häfliger, Schenkon  
DexterRind: Familie Aeschlimann, Neuenkirch  
Lamm: Schweiz  
Balchenfilet: Sempachersee, Fischerei Hofer  
Meerfisch, Meeresfrüchte: Europa  
Kalb: Simmental und Flims  
Geflügel: Schweiz

