

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Nüsslisalat _____ **15.50**

mit Speck und Ei an Parmesan Dressing

Lamb's lettuce with bacon, egg and parmesan cheese dressing

Hausgemachter Kichererbsen-Tofu _____ **16.50**

Mit Belugalinsensalat, Cipolotti, Gurken, Radiesli und Bärlauch-Vinaigrette

Homemade chickpea tofu with beluga lentil salad, Cipolotti, cucumber, radish and wild garlic vinaigrette

½ "Marchbeichnoche" _____ **16.00**

Kalbsmarkbeinknochen mit Kräuterbrösel gratiniert, serviert mit geröstetem Hausbrot

Veal marrow bone au gratin with herb crumbs, served with toasted house bread

Hauptgänge

Kalbshackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce _____ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots

Gebratene Swiss Alpine Lachstranche aus Lostalio _____ **38.00**

serviert Bärlauch Risotto, karamellisiertem Fenchel und Jungen Karotten

Roasted Swiss Alpine salmon tranche from Lostalio, served with wild garlic risotto, caramelised fennel and young carrots

Dessert

Nadja's Apfelstrudel _____ **12.50**

serviert mit Vanillesauce und hausgemachtem Mascarpone Glacé

Nadja's apple strudel served with vanilla sauce and homemade mascarpone glacé