

# 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*

**Geräucherte Appenzeller Entenbrust** \_\_\_\_\_ **16.00**

auf Apfel-Honig-Salat mit Preiselbeer Dip

*Smoked Appenzeller duck breast on apple-honey-salad with red whortleberry*

**Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert** \_\_\_\_\_ **12.00**

mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

*Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and 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*

## 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*

# Januar und Februar

Muss es den immer Fleisch oder Fisch sein?

Wir starten nach dem rustikalen Dezember mit spannenden vegetarischen  Gerichten ins neue Jahr. Probiere doch mal was Neues.

**Gemüse Ceviche**  \_\_\_\_\_ **16.00**

Stangensellerie, Granny Smith, Fenchel, Frühlingszwiebeln und gerösteter Mais  
*Vegetable Ceviche with celery, Granny Smith, fennel, spring onions and roasted corn*

**Äpler Magronen**  \_\_\_\_\_ **22.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen  
*Alpine herder's macaroni (pasta, potatoes, and cheese) served with homemade apple puree and roasted onion rings*

**Glarner Zigerspätzli**  \_\_\_\_\_ **22.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen  
*Yoghurt spatzli on a ziger sauce (kimmed milk cheese flavored with fenugreek) served with homemade apple puree and roasted onion rings*

**Salzranden Wellington mit Baumnuss-Rosmarin-Pesto**  \_\_\_\_\_ **28.00**

mit Pilzfüllung auf lauwarmen Federkohlsalat  
*Salted beetroot Wellington with mushroom stuffing on lukewarm kale salad an walnut-rosmary-pesto*

**Hausgemachter Quinoa\* Burger**  \_\_\_\_\_ **26.00**

im Baumnuss Bun, mit Federkohl, Zitronenquark Dip und Süsskartoffel Chips  
*Quinoa Burger in a walnut bun, with kale, lemon curd dip and sweet potatoes chips*

\* **aus IP Suisse Produktion\***