

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Saisonaler Nüsslisalat _____ **16.50**

mit gebratenem Speck und Ei in Bärlauch Joghurt Dressing

Lamb's lettuce with crispy bacon and egg with wild garlic yoghurt dressing

Duo vom Swiss Alpine Lachs

Hausgebeizter und hausgeräucherter Lostallo Lachs mit Bärlauchcreme _____ **24.00**

auf Randen-Carpaccio mit Sesam-Knusperstange

Duo of swiss alpine salmon- home marinated and smoked Lostallo salmon, served on beetroot carpaccio with crispy sesame pastry

Hauptgänge

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

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

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

Geschmortes Rindskopfbäggli in seinem Jus _____ **36.00**

Sämige Bramata Polenta und glasierte Wurzelgemüse

Braised beef cheek in his sauce with Bramata polenta and glazed root vegetable

Gebratenes Bremgartner Saiblingsfilet mit frischen, gebratenen Morcheln _____ 38.00

mit Bärlauch Risotto, karamellisiertem Fenchel und jungen Frühlings Karotten

Sautéed Swiss charr filet with fresh morels, wild garlic risotto caramelized fennel and young spring carrots

Seitanhackbraten an Senfrahmsauce -  _____ 32.00

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

Vegetarian seitan meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots

Äpler Maggronen -  _____ 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