

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Blattsalat Emil mit Parmesan, geröstete Pinienkerne, Croutons & Sprossen		16.50
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Sauerrahm		24.50
	<hr/>		
Zum Einwärmen	Tatar vom Rindsfilet mit Wachtelei und Süsskartoffelchip	Vorspeise Hauptgang	25.50 41.50
	<hr/>		
	Variation vom Orkney Lachs Tatar, Mousse, gebeizt Randen, Sauerrahm, Kumquat		24.50
	<hr/>		
Der Magenöffner	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Korianderdip, Granatapfelkerne		16.50
	<hr/>		
	Offenes Raviolo gefüllt mit frischen Waldpilzen, Creme fraîche und Thymian	Vorspeise Hauptgang	18.50 36.50
<hr/>			
	Süsskartoffel-Kokossüppchen Zitronengras, Kaffirblätter, Ingwer mit Crevettenspiesschen		19.50
<hr/>			
Der Magenöffner	Saucisson „Vaudois“, auf Belugalinsen- Lauchragout, Senfschaum		15.50
	<hr/>		
	Trilogie von der Gänseleber gebraten / Mousse / Terrine Topinambur, Apfel & Quittenglace		29.50
<hr/>			
	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglace		16.50
<hr/>			

bewährter Hochgenuss	Geschmorte Rindsbrust „Oriental“ kleines Gemüse, Cous Cous		42.50
	Emil's hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse Mascarpone-Kartoffelstampf		39.50
	Kalbsleberli mit Zwiebeln und leichtem Jus, Rösti und Marktgemüse (es hät solang's hät)		41.50
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Mostbröckli, Schinken und Alpkäse gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse		44.50
	Rindsfiletwürfel "Stroganoff" hausgemachte Spätzli		49.50
	Maispoulardenbrust vom Grill auf Tomatenragout, Basilikum-Polenta		39.50
	Zartes Rindsfilet vom Grill an Balsamico-Jus Kräuterbutter, Champagnerrisotto, Marktgemüse	200gr 300gr 400gr	53.50 65.50 74.50
Vegetarisch	Zweifarbige Tagliatelle an Champagnerrahmsauce mit schwarzem Trüffel und Lauchstroh		35.50
	Hausgemachte Frühlingsrolle, Pak Choi Gemüsereis, Ananas-Chutney		33.50
Fisch	Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)		Tagespreis