

# Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Blattsalat Emil mit Parmesan, geröstete Pinienkerne, Croutons & Sprossen		16.50	
	<hr/>			
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Sauerrahm		25.50	
	<hr/>			
	Tatar vom Rindsfilet mit Wachtelei & Kartoffelchip	Vorspeise Hauptgang	26.50 42.50	
<hr/>				
	Nüsslisalat an Frenchdressing mit gebratenen Champignons, Speck & Ei		18.50	
Zum Einwärmen	Hausgemachte Falafel auf Butternuss-Kürbispüree, Zwetschgenchutney		17.50	
	<hr/>			
	Offenes Raviolo gefüllt mit frischen Waldpilzen, Creme fraîche und Thymian	Vorspeise Hauptgang	18.50 36.50	
	<hr/>			
	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglace		18.50	
<hr/>				
Der Magenöffner	Gebratene Kalbsmilken auf Mascarpone-Kartoffelstampf, Rosmarinjus		16.50	
	<hr/>			
	Trilogie von der Gänseleber gebraten / Mousse / Terrine Pastinake, Apfel & Quittenglace		29.50	
<hr/>				
	Süsskartoffel-Kokossüppchen Zitronengras, Kaffirblätter, Ingwer mit Crevettenspiesschen		19.50	
<hr/>				

bewährter Hochgenuss	Gebratene Maispouardenbrust, auf Ananas- Chutney mit Zitronengras und Kaffirblätter Pak Choi, Jasminreis		39.50
	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
	Gebratene Entenbrust an Zimtjus Rotkraut, Orangenrisotto		39.50
	Geschmortes Rindsschulterfilet an Barolojus kleines Gemüse, Rosmarinpolenta		41.50
	Zartes Rindsfilet vom Grill an grüner Pfeffersauce Champagnerrisotto, Marktgemüse	200gr 300gr 400gr	54.50 66.50 74.50
Vegetarisch	Hausgemachte Tagliatelle an leichter Rahmsauce mit Lauchstreifen schwarzem Trüffel und Parmesan		36.50
	Champagnerrisotto mit gebratenen Eierschwämmli, frischen Kräutern und Belperknolle		33.50
Fisch	Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)		Tagespreis