

# Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Blattsalat Emil mit gemischtem Spargel, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Croutons & Sprossen		17.50
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Sauerrahm		27.50
	<hr/>		
	Tatar vom Rindsfilet Wachtelei & Kartoffelchip	Vorspeise Hauptgang	27.50 45.50
	<hr/>		
Zum Einwärmen	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Granatapfelkerne, Korianderdip		18.50
	<hr/>		
	Offenes Raviolo gefüllt mit Tomatenragout & Mozzarella, Basilikumpesto	Vorspeise Hauptgang	19.50 38.50
	<hr/>		
	Weisses Spargelsüppchen gemischte Spargelstücke, Geflügelraviolo		19.50
	<hr/>		
Der Magenöffner	Knuspriger Schweinsbauch auf Mascarpone- Kartoffelstampf, Rosmarinjus		18.50
	<hr/>		
	Trilogie von der Gänseleber gebraten / Mousse / Terrine Sellerie, 2-farbige Karotten & Quittenglace		32.50
	<hr/>		
	Exotisches Tomaten-Mangosüppchen Zitronengras, Kaffirblätter, Ingwer		17.50
	<hr/>		

bewährter Hochgenuss	Rindsfiletwürfel "Stroganoff" Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse		51.50
	Emil's hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse Mascarpone-Kartoffelstampf		39.50
	Kalbsleberli mit Zwiebeln und leichtem Jus Rösti & Marktgemüse (es hât solang's hât )		42.50
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Mostbröckli, Schinken und Alpkäse gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse		48.50
	Rosa gebratene Entenbrust an Balsamicojus auf Tomatenragout, Basilikumrisotto		43.50
	Ossobucco Gremolata 500g an Barolojus mit kleinem Gemüse, Rosmarinpolenta		52.50
	Rindsfilet vom Grill Kräuterbutter, Rosmarinjus Champagnerrisotto, Marktgemüse	200gr 300gr 400gr	56.50 68.50 75.50
Vegetarisch	Champagner-Spargelrisotto Mascarpone & Belperknolle		38.50
	Hausgemachte Süsskartoffel-Gemüse „Samosa's“ auf Belugalinsen, Ananas-Sweet-Chillidip		36.50
Fisch	Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)		Tagespreis