

Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Blattsalat Emil mit süss-sauer eingelegten Karottenstreifen, Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Croutons & Sprossen		17.50
	<hr/>		
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Gurke, Sauerrahm		29.50
	<hr/>		
	Tatar vom Rindsfilet	Vorspeise	29.50
	Wachtelei & Pastinakenchip	Hauptgang	47.50
<hr/>			
Zum Einwärmen	Hausgemachte Falafel auf Kürbispüree, Feigenchutney & Granatapfelkerne		18.50
	<hr/>		
	Emil's Crevetten al olio	Vorspeise	32.50
Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Babypinatspinat, Petersilie & Peperoncini	Hauptgang	54.50	
<hr/>			
	Champagnersüppchen mit schwarzem Trüffel & grünem Apfelglace		19.50
<hr/>			
Der Magenöffner	Gebratene Gänseleber auf Echalottenconfit schwarzer Schokoladenjus		27.50
	<hr/>		
	Knuspriger Schweinsbauch auf Kartoffelstampf, Rosmarinjus		18.50
<hr/>			
	Pikantes grünes Thaicurrysüppchen mit Crevettenspiesschen Ingwer, Zitronengras & Kafirblätter		19.50
<hr/>			

bewährter Hochgenuss	Rosa gebratene Entenbrust an Cassisjus Speck-Cocobohnen, Bratkartoffeln	43.50
	Emil's hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf	39.50
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Mostbröckli, Schinken und Alpkäse gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse	48.50
	Mediterranes Kaninchenragout, Tomatensauce, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin hausgemachte Kartoffel Gnocchi	44.50
	Kalbsleberli mit Zwiebeln und leichtem Jus Rösti & Marktgemüse (es hät solang's hät)	42.50
	Geschmortes Rindsschulterfilet an Barolojus mit kleinem Gemüse, Rosmarinpolenta	43.50
	Gebrautes Rindsfilet 200gr Kräuterbutter & Rosmarinjus Champagnerrisotto, Marktgemüse	56.50
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffel Gnocchi an leichter Rahmsauce mit Roquefort, frischer Birne & gerösteten Macadamianüssen	39.50
	Champagnerrisotto mit schwarzem Trüffel, Lauchstreifen & karamellierte Apfelstücke	38.50
Fisch	Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)	Tagespreis