

# Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Emil's Wildgarten Salat mit süss-sauren Kürbiswürfeli, geröstete Macadamianüsse, Croutons & Sprossen	17.5
	<hr/>	
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Radieschen, Sauerrahm	29.5
	<hr/>	
	Tatar vom Rindsfilet Wachtelei & Pastinakenchip	Vorspeise 29.5 Hauptgang 48.5
	<hr/>	
Zum Einwärmen	Pikantes Tomaten-Mangosüppchen Galgant, Zitronengras & Kafirblätter	18.5
	<hr/>	
	Gebratene Gänseleber auf Echalottenconfit schwarzer Schokoladenjus	32.5
	<hr/>	
Der Magenöffner	Süppchen vom Muskatkürbis Sellerie-Curryglace & Kürbiskerne	17.5
	<hr/>	
	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Korianderdip & Granatapfelkerne	18.5
	<hr/>	
	Exotisches Thai-Kokossüppchen Ingwer, Zitronengras, & Kafirblätter Crevetten-Spiesschen	19.5
	<hr/>	

<b>Bewährter Hochgenuss</b>	<b>Hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf</b>	<b>39.5</b>
	<b>Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Schinken, Alpkäse &amp; Mostbröckli gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse</b>	<b>49.5</b>
	<b>Orientalisches Kaninchenragout „1000 &amp; 1 Nacht“ Kleines Gemüse &amp; Cous-Cous</b>	<b>44.5</b>
	<b>Geschmortes Rindsschulterfilet an Barolojus mit kleinem Gemüse Rosmarin-Polenta</b>	<b>44.5</b>
	<b>Kalbsleberli mit Zwiebeln &amp; Rosmarinjus Rösti &amp; Marktgemüse ( es hât solang's hât! )</b>	<b>43.5</b>
	<b>Zartes Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter- Rosmarinjus, Kartoffelgratin &amp; Marktgemüse</b>	<b>59.5</b>
<b>Vegetarisch</b>	<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Champagnerrahmsauce mit getrockneten Tomaten, Basilikum &amp; Parmesan</b>	<b>38.5</b>
<b>Fisch</b>	<b>Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)</b>	<b>Tagespreis</b>