

# Speisekarte

Kaltes Vorspiel	Emil's Wildgarten Salat mit Kirschtomaten, geröstete Macadamianüsse, Croutons & Sprossen	18.5
	Hausgemachte Falafel auf Erbsenpüree, Korianderdip & Granatapfelkerne	18.5
	Tatar vom Rindsfilet Wachtelei & Cognacglace	Vorspeise 29.5 Hauptgang 49.5
Zum Einwärmen	Waldpilzsüppchen mit Speck, Sauerrahm und Thymian	19.5
	Gebratene Gänseleber auf Echalottenconfit schwarzer Schokoladenjus	32.5
Der Magenöffner	Pikantes Tomaten-Mangosüppchen Galgant, Zitronengras & Kafirblätter	18.5
	Duett von Tuna, Tataki & Tatar Wakame, Radieschen, Sauerrahm	29.5
	Exotisches Thai-Kokossüppchen Ingwer, Zitronengras, & Kafirblätter Crevetten-Spiesschen	19.5

Bewährter Hochgenuss	Hausgemachter Hackbraten vom Kalb an Rosmarinjus, Marktgemüse, Kartoffelstampf	41.5
	Appenzeller Roulade vom Kalb, mit Schinken, Alpkäse & Mostbröckli gefüllt, Pommes Frites, Marktgemüse	51.5
	Mediterranes Kaninchenragout, Tomatensauce, Oliven, Gartenkräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Hausgemachte Kartoffelgnocchi	44.5
	Geschmortes Rindsschulterfilet an Barolojus mit kleinem Gemüse Rosmarin-Polenta	45.5
	Kalbsleberli mit Zwiebeln & Rosmarinjus Rösti & Marktgemüse ( es hât solang's hât! )	44.5
	Zartes Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter- Rosmarinjus, Kartoffelgratin & Marktgemüse	59.5
Vegetarisch	Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Champagnerrahmsauce mit getrockneten Tomaten, Basilikum & Parmesan	38.5
Fisch	Fangfrischer Fisch (fragen Sie nach unseren Tagesangeboten)	Tagespreis