



LANDGASTHOF

MENU

HAUSGEMACHTES FLADENBROT

mit Gemüsestreifen, Gurken, Geissen-Frischkäse und einer Pflaumen-Chili
Sauce

KÄSEKNÖDEL

mit Speck, einer Pilzrahmsauce und Sbrinz von der Alp Chüenere

PICANHA VOM ANGUS-RIND

mit hausgemachten Pommes Pont-neuf, Saisonales Gemüse und Randen
Ketchup

KÄSETELLER

mit Früchtebrot

oder

BAILEYS CHEESECAKE

mit Streuseln und eingelegten Zwetschgen

**4 Gang-Menu ab zwei Personen
85.00 CHF pro Person
Hauptgang CHF 47.50**



VORSPEISEN

WINTERSALAT

mit Gemüsestreifen, Orangen, Kernen, Brotchips und einem Blutorange-Dressing 15.50

MINI LATTICH-SALAT

mit Sbrinz, gebeiztem Eigelb und einem hausgemachtem Crostini belegt mit Schinken vom Pata-Negra Belotta Schwein 18.50

TERLANER WEINSUPPE

mit Zimt-Croutons 15.50
zusätzlich hausgemachte Fischknusperli 18.50

ALPSTEINER ENTENLEBER-TERRINE (nicht gestopft)

mit Apfel, Maroni, Puffgetreide, Thymiansorbet und hausgemachtem Brioche 24.50

PERIGORD-TRÜFFEL-NÜDELI

mit einem pochierten Ei und Rahm
Vorspeise 3 Gramm 26.00
Hauptgang 5 Gramm 45.00

HAUPTGÄNGE

DREIERLEI HAUSGEMACHTE KNÖDEL

-Wurzelspinat, Randen und Käse- mit einer Pilzrahmsauce und fein gehobelter Sbrinz von der Alp Chüenere 32.50

ZWEIERLEI SCHWEIN

-Knuspriger Dry-Aged Schweinebauch und eine Roulade vom Thurgauer Apfelschwein- mit hausgemachten Maiskroketten, Baby-Mais und Popcorn 38.50

GIGOT VOM APPENZELLER KRÄUTERLAMM

am Knochen gegart dazu hausgemachter Gewürzkartoffelstock und saisonales Gemüse 44.00

GEBRATENER URNER ZANDER

mit Linsen, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Salsa Verde 48.50

SWISS-PRIME ENTRECOTE VOM ANGUS-RIND

mit hausgemachten Sbrinz-Kartoffel-Kroketten, Mischgemüse und Schalotten-Pfeffer-Butter 55.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in Schweizer Franken.

