



# LANDGASTHOF

## MENU

### **TOMATENSALAT MIT BURRATA**

mit Basilikumpesto und rote Zwiebeln

\*\*\*

### **VITELLO „KRONE“**

von der Blattner Forelle und Innerschweizer Kalb

\*\*\*

### **ZWEIERLEI VOM RIND**

auf mediterranem Gemüse und einem Ricotta-Törtchen

\*\*\*

### **KÄSETELLER**

mit Früchtebrot

oder

### **VARIATION VON DER BEERE**

mit Schlagrahm

**AB ZWEI PERSONEN**

**4 GANG MENU 85.00 PRO PERSON**



## VORSPEISEN

<b>SOMMERSALAT</b>	18.50
mit Gemüse-Pickles, frischen Gartenkräuter, Beeren und gehobelten Beeler Chogele	
<b>GEMÜSE-TATAR</b>	21.50/35.00
mit asiatischen Aromen, Schöflikäse und getoastetem Ciabatta	
<b>TATAR VOM ENNETBÜRGER ANGUSRIND</b>	25.50/38.50
mit Eigelbcreme und getoastetem Ciabatta	
<b>PILZSUPPE</b>	18.50
mit Pilztatar und einem Ei	
<b>VITELLO „KRONE“</b>	24.50/42.00
mit Blattner Forelle und Innerschweizer Kalb dazu Zwiebeln und Kapern	

## HAUPTGANG

<b>BACKHÄNDLE</b>	36.50
mit Kartoffelsalat, frischen Kräutern und Preiselbeeren	
<b>TAGLIATA VON DER INNERSCHWEIZER KUH</b>	43.50
mit Rucola, Tomaten, Black Pepper-Sauce und Bratkartoffeln	
<b>ENTLEBUCHER SAIBLING</b>	43.00
in Nussbutter gegart mit Basilikum-Gnocchi und mediterranem Gemüse	
<b>AUBERGINE IM SESAM MANTEL</b>	32.50
mit einem Ricotta-Törtchen, Ratatouille und Kräuter Creme-fraiche	