



LANDGASTHOF

MENU

VARIATION VOM KÜRBIS UND DER SCHMORKAROTTE

mit knusprigem Eigelb

ENTLEBUCHER SAIBLING

mit Wurzelspinat und Selleriepüree

VARIATION VOM INNERSCHWEIZER KALB UND RIND

mit hausgemachten Capuns und Gemüse

KÄSETELLER

mit Früchtebrot

oder

LEBKUCHEN-PANNACOTTA

mit Glühweinpulp und gefüllte Profiterol mit Apfel

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



VORSPEISEN

WINTERSALAT

mit gebratenen Pilzen, Frischkäse, Croutons und Mandarindressing 16.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, Ei und Croutons 18.50
ohne Speck 16.50

ROTE ZWIEBELSUPPE

mit Käsecroutons 16.50

HAUSGEMACHTE MEZZELUNE

mit Brasato-Füllung dazu Pilze und Beeler Chogele 24.50/ 35.00

GEBACKENE ENTENSCHENKEL-PRALINE VOM ALPSTEIN-GEBIET

mit Kürbis, Schmorkarotten und knusprigem Eigelb 26.50
ohne Entenschenkel 16.50

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHE CAPUNS

an einer Rahmsauce mit Bündner Bergkäse und knusprigen Zwiebeln 34.00

WAGYU- RINDSHACKBRATEN

mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse 38.50

COSTINI VOM ENNETBÜRGER-ANGUSRIND

mit hausgemachten Pommes- Frites und winterlichem Gemüse 42.50

ENTLEBUCHER SAIBLING

in der Randen-Kruste gebraten mit Schupfnudeln und Wurzelspinat 43.00

KALBSTAFELSPITZ SANFT GEGART

mit knusprigen Kartoffelbällchen und Gemüse 53.00

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.