



LANDGASTHOF

TAVOLATA

EIN TISCH EIN MENU

Unser Küchenteam lädt zum Entdecken ein und stellt für Sie Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert und/oder Käse zusammen.

FRISCH, SAISONAL, UNKOMPLIZIERT

Diese können am Tisch nach Herzenslust selber geschöpft und geteilt werden.

Haben Sie Allergien oder mögen Sie etwas nicht?
Teilen Sie uns das mit, wir werden das Menu anpassen.

Ab 2 Personen und nur Tischweise möglich
CHF 95.00 pro Person



VORSPEISEN

UMAMI SUPPE

Mit Gersten und Erbsen Miso, weisser Schokolade und Zwiebelasche 16.50

FRÜHLINGSSALAT

Mit grünem Spargel, Spinat, Ei, Meersalzschinkem vom Ueli Hof, Kernen
Und fein geriebener Beeler Chogele 18.50

GEMÜSETATAR

Mit fermentierten Aromen, Kräutersalat, Asia-Mayonnaise und Ciabatta Brot 22.50

HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI

Mit Fleisch vom Ueli-Hof, Pilzen und Sbrinz von der Alp Chüenere 24.50

KLASSISCHES RINDS-TATAR (Bio)

Von mild bis feurig mit einem Jahrgangssardine-Crostini (FAO27)
Dazu knusprige hausgemachte Focaccia und Eigelbcreme
Vorspeise 70g 28.50
Hauptgang 140g 48.50

HAUPTGÄNGE

WEISSE SPARGELN

Mit einem pochierten Ei, Spinat-Capunet, Kräutersauce und Sbrinz 36.50
Zusätzlich Meersalzschinken vom Ueli Hof 42.50

KALBSHACKTÄTSCHLI

Mediterran gewürzt mit hausgemachtem Gewürz-Kartoffelstock und Gemüse 38.00

TAGESFISCH GEBRATEN

Mit Linsen aus Puy, Taggiasca Oliven, Trockentomaten, Salzkapern
Sauren roten Zwiebeln und Salsa Verde 48.50

JUNGRIND TAFELSPITZ VOM UELI-HOF SANFT GEGART

Mit Morchelrahmsauce, weissen Spargeln und hausgemachtem Kartoffelgratin 53.00

SWISS PRIME ANGUS ENTRECOTE

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Frühlingsgemüse
Und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 58.00

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