



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

SOMMERSALAT	18.50
mit Gemüse-Pickles, frischen Gartenkräuter, Erdbeeren und gehobelten Beeler Chogele	
GEMÜSE-TATAR	21.50/35.00
mit asiatischen Aromen, Schöflikäse und getoastetem Ciabatta	
TATAR VOM ENNETBÜRGER ANGUSRIND	25.50/38.50
mit Eigelbcreme und getoastetem Ciabatta	
KALTE TOMATEN ESSENZ	17.50
mit geschmorter und gefüllter Tomate	
VITELLO „KRONE“	24.50/42.00
mit Blattner Forelle und Innerschweizer Kalb dazu Zwiebeln und Kapern	

HAUPTGANG

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