



LANDGASTHOF

MENU

HAUSGEMACHTER TACO

mit Gemüsestreifen, Gurken, Geissen-Frischkäse und einer süss-scharfen Sauce

KÄSEKNÖDEL

mit Speck, einer Pilzrahmsauce und Sbrinz von der Alp Chüenere

PICANHA VOM ANGUS-RIND

mit hausgemachten Pommes Pont-neuf und saisonales Gemüse

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 Schinken vom Pata-Negra Belotta Schwein, Orangen, Kernen, Brotchips
und einem Blutorangen-Dressing 18.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, Ei und Croutons 18.50

TERLANER WEINSUPPE

mit Zimt-Croutons 15.50

zusätzlich hausgemachte Fischknusperli 18.50

ALPSTEINER ENTENLEBER-TERRINE (nicht gestopft)

mit Apfel, Zimt, Maroni, Puffgetreide und hausgemachte Brioche 24.50

PERIGORD-TRÜFFEL-NÜDELI

mit einem Stunden-Ei 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

KNUSPRIGER DRY-AGED SCHWEINEBAUCH

mit dreierlei Mais und Wintergemüse 38.50

GIGOT VOM APPENZELLER KRÄUTERLAMM

am Knochen gegart dazu hausgemachter Gewürzkartoffelstock und
saisonales Gemüse 44.00

GEBRATENER URNER ZANDER

mit einem Linsen-Gemüse-Eintopf und Salsa Verde 48.50

SWISS-PRIME ENTRECOTE VOM ANGUS-RIND

mit hausgemachten Sbrinz-Kartoffel-Kroketten, Mischgemüse
und Schalotten-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.