



Kalte Vorspeisen & Salat

Törtchen von Cocktailtomate und Zucchini Nüsslisalat Kartoffel-Majorandressing	11.—
Terrine vom Matjes Rote Zwiebel Gurke Radiesli-Schnittlauch-Vinaigrette Pumpernickel	13.—
Clubsandwich Krone mit saftig gebratenem Beef-Burger	19.—

Warme Vorspeisen & Suppe

Ragoût fine von der Pouletbrust Worcestersauce braune Champignons Zitrone	16.—
Cannelloni mit Ratatouillefüllung zweierlei vom Parmesan	13.—
Schaumige Currycrèmesuppe Riesencrevette Knuspriger Wan-Tan	13.—

Fondue

Original Schweizer Käsefondue Brotwürfel Mixed Pickles	27.—
Salzkartoffeln	4.—
Fondue Tee – Appenzeller Schwarztee	4.80
Kirschschnaps	5.—



Hauptspeisen

Grilliertes Steak vom Schweinsnierstück | Rosmarin
Brandteigklösschen | Nussbutterjus 29.—

Glasig gegarter Lachs | Raucharoma
Carnerolirisotto | grüner Spargel 31.—

Gebackenes Bioei vom Freilandhuhn |
Pastinakenpurée | Randen-Hollandaise 22.—

Dessert

Schokoladentörtchen |
eingelegte Glühweinorangen | Minze 12.—

Vanilleglacé im Kokosmantel
frisches Blaubeerkompott | Honig-Joghurtsauce 10.—

Mille feuilles vom Boskop |
Mandeln | Rosinen 11.50

Käse

Schweizer Käseauswahl
Dörrobst | Kerne | Brot 15.50

Unser Frischfleisch beziehen wir ausschliesslich aus Schweizer Produktion