VORSPEISEN

<i>Burrata</i> Spargelsalat, Pinienkerne	und Radieschenvinaigrette	24.—
Siedfleischsalat «Rigiblick x Steiermark» Kernölvinaigrette, Sauerrahm und frischer Meerrettich		26.—
Kleiner Blattsalat		
Rohkost, Kerne und Croutons		14.—
Bärlauchcremèsuppe		14.—
Blätterteig-Fleurons und Rahmhaube		
	<i>/////////////////////////////////////</i>	
Salatschüssel	mit gebratener Pouletbrust	24.— 34.—
	mit Rauchlachstranchen(NO/SCO)	24.— 34.—
	mit karamellisiertem Ziegenkäse	24.— 34.—
Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.		

This balace worden that unserein Hadsdressing servicit, kann aden se

WIRTSHAUS KÜCHE

Flaacher Spargel vom Jürg Gisler

Wachtelei, Butterbrösel und Petersilienkartoffel Vorspeise 28.-/Hauptgang 39.-

Auf Wunsch mit Sauce Hollandaise 4.- oder 60g Alp Priora Rohschinken 12.-

Bremgartner Bachforellenfilet Kartoffel-Lauchgemüse und Kräutervinaigrette	44.—
Seetaler Kalbsrückensteak «160g» Flaacher Spargel, Pommes Dauphinoise und Sauce Hollandaise	54.—
Rindsragout «Boeuf Bourguignon» Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Speck und Perlzwiebeln	44.—
Gebratene Kalbsleber Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	39.—
Käsespätzli Apfelmus und Röstzwiebeln	32.—

Unsere Mitarbeiter informieren bei Bedarf gerne über die enthaltenen Allergene Wenn nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Fisch aus der Schweiz





GENUSS MENÜ

Gebeizte Brüggli Lachsforelle Gurke und Radieschen Vorspeise 29.-

Zander aus dem Lago Maggiore Rhabarber, Mönchsbart und Schalotten-Geflügeljus Vorspeise/Hauptgang 36/48.-

Duett vom Schweizer Rind «Rosa gebratenes Entrecotè und geschmortes Bäckchen» Flaacher Spargel, Kartoffelgebäck und Bärlauch Hauptgang 58.-

Cheesecake Zitrusfrüchte und Sanddorn 21.-

Menü 4-Gang 105.-Menü 3-Gang inkl Dessert 92.-

Wir empfehlen unser Genussmenü tischweise zu bestellen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen jederzeit auch eine vegetarische Alternative an, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen grossen Genuss und freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

Vreni Giger Gastgeberin Nicolas Schumnik Küchenchef



