

VORSPEISEN

<i>Rindstartar</i> Zwiebelmarmelade, Crème fraiche, Brotchip	25.—
<i>Gebeizte Brüggli- Lachsforelle</i> Fenchelsalat, Apfelgel, Saiblingskaviar	24.—
<i>Tomatencrèmesuppe</i> <i>Rheinfelder Crevette, Basilikum</i>	18.—
<i>Kleiner Blattsalat</i>	9.—
<i>Salatschüssel klein oder gross</i> Feigen, Gemüse, Croûtons, Kerne	14.— 21.—
mit gebratener Pouletbrust	21.— 32.—
mit Rauchlachstranchen	19.— 29.—
mit karamellisiertem Ziegenkäse	17.— 28.—

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.

HAUPTGERICHTE

<i>Wildschweinracks</i> Kürbisragout, Gnocchi, Zwiebelconfit	41.—
<i>Zwiebelrostbraten vom SwissPrim Entrecôte</i> Kartoffelstängeli, Speckbohnen, Jus	46.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	38.—
<i>Zander vom Lago Maggiore</i> Lardo, Champagnerkraut, Quarkgebäck	39.—
<i>Kartoffelstrudel</i> Spitzkohl, Ofenrande, Sauerrahm	32.—
<i>Käsespätzli</i> Appenzeller, Schmor- und Röstzwiebeln, Apfelmus	29.—

Reh vom Josef Maier

Bad Wörrishofen, Niederbayern

für 2 Personen oder mehr, zum Teilen im Schmortopf serviert

Rosa gebratener Rehrücken & Rehragout

Rotkohl, Spätzli, Haselnusscrème, Preiselbeeren

pro Person 49.—

SÜSSSPEISEN & KÄSE

<i>Cheesecake</i> Zwetschgenröster, Granola, Zwetschgensorbet	15.—
<i>Tonkabohnen Crème Brulée</i> Quittenkompott, Quarkglace	13.—
<i>Frisch gedrehte Vanilleglace</i> Felchlin Schoggisauce, Schlagrahm	15.—
<i>Gerührter Eiskaffee</i> Mini Eiskaffee	13.— 7.—
<i>Hausgemachtes Sorbet</i> Zwetschgen, Orange, Melone	<i>pro Kugel</i> 4.—
<i>Hausgemachte Glace</i> Vanille, Mokka, Nougat, Quark	<i>pro Kugel</i> 4.—
<i>Käseselection vom Yumi</i> 100g, 4 Sorten, Brot & Butter	19.—

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen gibt unser Fachpersonal gerne Auskunft

RIGIBLICK
BY VRENI GIGER



Preise inkl. 7.7% MwSt.