

## VORSPEISEN

<i>Rindstartar</i> Zwiebelmarmelade, Crème fraiche	25.— 35.—
<i>Marinierte Ofenrande</i> Karamellierter Geissfrischkäse, Pinienkerne	19.—
<i>Tomatencremesuppe</i>	12.—
<i>Gulaschsuppe</i> Kleines Rindsragout, Erdäpfelwürfel, Sauerrahm	14.—
<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>Sautierte Kalbsfiletstreifen</i> Gebratene Steinpilze, Spinatrisotto, Jus	49.—
<i>Siedfleisch vom SwissPrim Rindshohrücken</i> Bouillongemüse, Apfelmeerrettich	39.—
<i>Geschmorte Bäckchen vom Kräutersäuli</i> Pastinakencreme, Brokkoli, Pommes Dauphinoise	39.—
<i>Käsespätzli</i> Appenzeller, Schmor- und Röstzwiebeln, Apfelmus	29.—
<i>Hausgemachte Tagliatelle</i> Sautierte Steinpilze, Blattspinat, Parmesansplitter	33.—

*Der Küchenchef empfiehlt:*

*Rehragout*

serviert mit Rotkohl und Serviettenknödel

*vom Josef Maier, Bad Wörishofen, Bayern*

41.-

## SÜSSSPEISEN & KÄSE

<i>Tonkabohnen Crème brûlée</i> Quarkglace, Kuchencrumble		15.—
<i>Frisch gedrehte Vanilleglace</i> Felchlin Schoggisauce, Schlagrahm		15.—
<i>Gerührter Eiskaffee</i> Mini Eiskaffee		13.— 7.—
<i>Hausgemachtes Sorbet</i> Erdbeere, Blutorange, Melone	<i>pro Kugel</i>	4.—
<i>Hausgemachtes Glace</i> Vanille, Mokka, Quark	<i>pro Kugel</i>	4.—
<i>Käseselection Jumi Chäs</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.