

Herzlich Willkommen

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

Winston Churchill

Schön, dass Sie heute Abend bei uns zu Gast sind. Unser Service- und Küchenteam unter der Leitung von Oliver Curth und Stefan Morak geben ihr Bestes, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Für Anregungen und Verbesserungsvorschläge sind wir sehr dankbar.

Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir grossen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Sollten Sie Fragen zur Herkunft haben oder eine Beratung bezüglich Unverträglichkeiten und Allergien haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Schwein	Schweiz	<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
Rind	Schweiz	<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
Kalb	Schweiz	<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
Poulet	Schweiz	<i>Chicken</i>	<i>Switzerland</i>

Saibling	Schweiz	<i>Char</i>	<i>Switzerland</i>
Forelle	Schweiz	<i>Trout</i>	<i>Switzerland</i>
Zander	Schweiz	<i>Pike Perch</i>	<i>Switzerland</i>

L	Laktosefrei	<i>L</i>	<i>Lactose free</i>
G	Glutenfrei	<i>G</i>	<i>Gluten free</i>
V	Vegetarisch	<i>V</i>	<i>Vegetarian</i>
VG	Vegan	<i>VG</i>	<i>Vegan</i>

Alle Preise in CHF & inklusive Service & gesetzlicher MwSt. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und freuen uns auf Ihr Feedback.

Angela & Aron Boddé mit Team

Salat & Suppen & Vorspeisen | *Salad & Soups & Starters*

Gemischter Salat | G L V VG

Mixed salad

14

X X X

Cæsarsalat | Babylattich | Speck | Croûtons | Parmesan | L

Cæsar salad | Bacon | Croûtons | Parmesan cheese

18

X X X

Kartoffelsuppe | Lauch | Trüffel | G L V VG

Potato soup | Leek | Truffles

13

X X X

Tatar vom Angusrind | Wachtelspiegelei | Toast | Kleiner Salat | L

Beef tatar | Pan fried quail eggs | Roasted white bread | Small salad

70 Gramm 22.00

140 Gramm 32.00

Vegetarisch & Vegan | *Vegetarian & Vegan*

Gratinierter Kräuterfrischkäse | Fermentierte Cashewkerne | G L V VG
Nüsslisalat | Birnenchutney | Granatapfelkerne

Herb fresh cheese | Cashew nuts | Corn salad | Pear chutney | Pomegranate seed

24

X X X

Veganer Burger | Hausgemachtes Kichererbsen- Mais- Patty | Schwarzes Sesambrötchen | V VG
Friséesalat | Hausgemachte Tomatensalsa | Balsamico | Hausgemachte vegane Mayonnaise

*Vegan burger | Home made chickpea- sweet corn patty
Frisée lettuce | Home made tomato salsa | Balsamico | Home made vegan mayonnaise*

28.00

Teilete für 2 Personen | *Sharing for 2 persons*

Gebratene Pouletbrust | Geschmorte Pouletkeule | Vom Rheintaler Ribelmaispoulet
Thymianjus | Pfefferrahmjus
Kürbispüree vom Biohof Rigi Gruebisbalm | Süsskartoffeln
Rüebli | Stangensellerie | Waldpilze

*Pan fried corn fed chicken breast | Braised corn fed chicken leg
Thyme sauce | Pepper cream sauce
Pumpkin stew | Sweet potatoes
Carrots | Celery | Mushrooms*

43

pro Person | per person

Ribelmaispoulet aus dem Appenzeller Alpstein

Das ehemalige Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bevölkerung ist naturbelassen, GMO- frei und führt zusammen mit der freien Haltung in kleinen Herden, der frischen Luft und dem langsam wachsenden saftigen Gras der Region zum unverkennbaren und unvergleichlichen Alpstein- Geschmack.

Corn fed chicken from the Appenzeller Alpstein region

The former staple food of the Rhine Valley population is natural, GMO- free and, together with the free- range farming in small groups, the fresh air and the slow- growing grass of the region, results in the unmistakable and incomparable Alpstein flavour.

Liebe Gäste | Dear Guests

Unten aufgelistet finden Sie alle Bestandteile unserer Hauptgänge, diese dürfen Sie nach Lust und Gusto miteinander kombinieren. Alles ist erlaubt.

Mentioned down below you will find all details of our main courses. Any combination is possible. It is up to you and it is your turn.

Rindssteak Rigi Angus Rind <i>Angus beef steak Rigi</i>	180g Gebraten	45
Konfierte Schweinsbrust Thurgauer Apfelschwein <i>Pork breast Oven roasted</i>	200 Gebraten	35
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <i>Sliced veal Mushroom cream sauce</i>	160g Gebraten	36
Cordon Bleu Kalb Rigi Alpkäse Schwyzer Rauchschinken <i>Veal Cordon Bleu Rigi alp cheese Smoked ham</i>	250g Gebraten	39
Regenbogenforellenfilet Sattel/ SZ <i>Trout fillet Pan fried</i>	160g Gebraten	30
Zanderfilet "Erstfelder Gotthard- Zander aus nachhaltiger Zucht" <i>Pike perch Pan fried</i>	160g Gebraten	45
Jus Whiskyjus Pfefferrahmsauce Kräuterbutter Weissweineluté <i>Jus Whisky sauce Pepper cream sauce Herb butter White wine cream sauce</i>		inklusive
Reis Rosmarinkartoffeln Gnocchis Süsskartoffeln Country Fries <i>Rice Potatoes with rosemary Gnocchis Sweet potatoes Country Fries</i>		6
Gemüse der Saison Gebratene Waldpilze Spinat Salatbouquet <i>Seasonal vegetables Pan fried wild mushrooms Spinach Small salad</i>		7

Desserts | *Something Sweet*

Crème Brûlée | Tonkabohnenglacé ^{IV}

Caramel cream | Tonca bean ice cream

14

X X X

Hausgemachtes Tobleronemousse | Marinierte Orangen ^{IGV}

Homemade Toblerone chocolate mousse | Marinated oranges

15

X X X

Unsere Glacéaromen ^{IGV}

Vanille | Schoggi | Erdbeere | Joghurt Erdbeer | Karamell Krokant | Café Krokant

Ice Cream Selection

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Yoghurt Strawberry | Caramel | Coffee

4

X X X

Unsere Sorbetaromen ^{IGLVVG}

Himbeere | Aprikose | Zitrone | Hibiscus Guave

Sorbet Selection

Raspberry | Apricot | Lemon | Hibiscus Guava

4

X X X

Schlagrahm | Portion ^{IGV}

Whipped cream

2