

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 Kristian Panzner 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	Pork	Switzerland
Rind	Schweiz	Beef	Switzerland
Kalb	Schweiz	Veal	Switzerland
Poulet	Schweiz	Chicken	Switzerland
Hirsch	Schweiz Österreich	Deer	Schweiz Austria
Reh	Schweiz Österreich	Roe Deer	Schweiz Austria
Wildschwein	Schweiz Österreich	Wild boar	Schweiz Austria
Saibling	Schweiz	Char	Switzerland
Forelle	Schweiz	Trout	Switzerland
Zander	Schweiz	Pike Perch	Switzerland
L	Laktosefrei	L	Lactose free
G	Glutenfrei	G	Gluten free
V	Vegetarisch	V	Vegetarian
VG	Vegan	VG	Vegan

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

Saisonal | Season

Nüsslisalat | Ei | Croûtons | Gerösteter Speck | Himbeerdressing | G L

Corn salad | Egg | Croutons | Bacon | Raspberry dressing

19

Kürbiscrèmesuppe | Biohof Rigi Gruebisbalm | Steirisches Kernöl | G L V VG

Pumpkin cream soup | Pumpkin seed oil

12

Geschmorter Kürbis | Biohof Rigi Gruebisbalm | G L V VG

Marinierte Eierschwämmli | Balsamico

Braised pumpkin | Marinated chanterelles | Balsam vinegar

Vorspeise 22

Hauptgang 28

Risotto | Waldpilze | Parmesanchips | G V

Risotto | Wild mushrooms | Parmesan cheese chips

28

Wildplättli | G

Geräucherter Rehrücken | Wildschweinsalami | Hirschsalsiz

Rigi Bergkäsecrème | Nüsslisalat | Kürbisvinaigrette

Smoked saddle of roe deer | Wild boar salami | Air dried deer sausage

Cheese cream | Corn salad | Pumpkin dressing

32

Saisonal | Season

Wildgeschnetztes | Vom Hirsch | Waldpilzrahmsauce | Butterspätzle | Rosenkohl ^{I G}

Sliced Deer | Wild mushroom cream sauce | Spätzle noodles | Brussels sprouts

48

**Wildschweingulasch | Wacholderrahmsauce
Butterspätzle | Apfelrotkraut**

Braised wild boar goulash | Juniper cream sauce
Spätzle noodles | Red cabbage | Apples

42

Pekannusskuchen | Birnencarpaccio | Zitrone ^{I V}

Pecan nut pie | Pear carpaccio | Lime

16

Vermicelles | Meringues | Rahm ^{I G V}

Chestnut puree | Meringue | Whipped cream

12

Vermicellesmousse | Rotweinkirschen ^{I V}

Chestnut mousse | Red wine cherries

15

Salat & Suppen & Vorspeisen | Salad & Soups & Starters

Bergkräutercrèmesuppe | G L V VG

Mountain herb cream soup

10

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

140 Gramm 32

X X X

Cæsarsalat | Babylattich | Speck | Croûtons | Parmesan |^L

Cæsar salad | Bacon | Croûtons | Parmesan cheese

18

X X X

Gemischter Salat | G L V VG

Mixed salad

14

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

Teilete für 2 Personen | Sharing for 2 persons

Gebratene Pouletbrust | Geschmorte Pouletkeule | Vom Rheintaler Ribelmais Poulet
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

Ribelmais Poulet 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 Angusrind	180g Gebraten	45
Angus beef steak Pan fried		
Glasierte Short Ribs Angusrind Barbecuedip Ponzusauce	250g Konfiert & Gegrillt	43
Angus beef short ribs Glazed BBQ dip Ponzu sauce		
Schweinssteak Grand Crû	200 Gramm Gegrillt	35
Pork steak Pan fried		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	160g Gebraten	37
Sliced veal Mushroom cream sauce		
Regenbogenforellenfilet Sattel/ SZ	160g Gebraten	30
Trout fillet Pan fried		
Zanderfilet "Erstfelder Gotthard- Zander aus nachhaltiger Zucht"	160g Gebraten	45
Pike perch fillet Pan fried		
Jus Preiselbeerjus Pfefferrahmsauce Kräuterbutter Weissweineluté		inklusive
Jus Cranberry sauce Pepper cream sauce Herb butter White wine cream sauce		
Reis Rosmarinkartoffeln Butterspätzle Waldpilzrisotto Country Fries		6
Rice Potatoes with rosemary Spätzle noodles Pasta Wild mushroom risotto Country Fries		
Gemüse der Saison Gebratene Waldpilze Rosenkohl Rahmwirsing Apfelrotkraut Beilagensalat		7
Seasonal vegetables Pan fried wild mushrooms Brussels sprouts Savoy cabbage Red cabbage Small salad		

Desserts | Something Sweet

Tobleronemousse | Beerensalat | Minze ^{IG V}

Toblerone chocolate mousse | Berry salad | Mint

16

X X X

Crème Brûlée | Zitronengras ^{IG V}

Caramel cream | Lemon grass

12

X X X

Unsere Glacéaromen ^{IG V}

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 ^{IG L V VG}

Himbeere | Aprikose | Zitrone | Hibiscus Guave

Sorbet Selection

Raspberry | Apricot | Lemon | Hibiscus Guava

4

X X X

Schlagrahm | Portion ^{IG V}

Whipped cream

2