

Entrées | Vorspeisen | starters

Crème de céleri et de pomme, confit de canard et poireau frit | 16

Sellerie-Apfel-Crèmesuppe mit Entenconfit und frittiertem Lauch

Celery and apple cream soup, duck confit and fried leek

Salade de pommes de terre et de mâche à la sauce au raifort, pruneaux au lard | 19

Kartoffel-Nüsslisalat mit Meerrettichsauce und Speckpflaumen

Lamb's lettuce with potato, horseradish sauce and plums wrapped in bacon

Baguette au pâté de champignons, salade de betteraves et de poire, fromage bleu de Jumi | 21

Baguette mit Pilz-Pâté, Randen-Birnen-Salat und Blauschimmelkäse von Jumi

Baguette with mushroom pâté, beetroot and pear salad, blue cheese from Jumi

Principaux | Hauptspeisen | mains

Magret de canard d'Appenzell, risotto au chou rouge, salade de doucette et noisettes | 49

Appenzeller Entenbrust mit Rotkrautrisotto, Nüsslisalat und Haselnüssen

Appenzell duck breast, red cabbage risotto, lamb's lettuce and hazelnuts

Filet de flétan au beurre d'orange, riz pilaf aux amandes, poireau | 44

Heilbuttfilet mit Orangenbuttersauce, Mandel-Pilawreis und Lauchgemüse

Halibut fillet with orange butter sauce, almond pilaf rice, leek

Strudel aux épinards et au topinambour, beurre de tomates et pistaches | 28

Spinat-Topinambur-Strudel mit Tomatenbutter und Pistazien

Spinach and Jerusalem artichoke strudel with tomato butter and pistachios

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Parfait à la cannelle, pommes caramélisées, gaufrette aux amandes | 14

Zimtparfait mit karamellisierten Äpfeln und Mandelhüppe

Cinnamon parfait with caramelised apples and almond wafer roll

Vin blanc | Weisswein | white wine

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022

Kettmeir, Adige/Südtirol, Italien

Charakteristisches Bouquet von Rosenblättern, tropischen Früchten und süssen Gewürzen. Am Gaumen ist er energisch und dynamisch, mit Frische, Saftigkeit und einem langen aromatischen Abgang.

10cl 10 | 75cl 68