

Winterspezialitäten

Vorspeisen / starter

Frische **Kürbiscreme** mit karamellisierten Kürbiskernen CHF 12.50
Pumpkin cream soup with caramelised pumpkin seeds

Sämige **Pilzcreme** mit Rahmhaube CHF 13.00
Mushroom cream soup

Weggiser Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons CHF 18.50
mit den Dressings zur Auswahl:
Haus- oder Nuss- Dressing
Lambs lettuce salad with bacon, egg, bread croutons
Dressing: house or nut dressing

Lachs „Süss-Sauer“ Vorspeise/starter CHF 22.50
Lachs über Nacht Süss-Sauer eingelegt Hauptgang/main course CHF 34.50
dazu Randen, Rettich, Erdnüsse und
ein kleines Salatbouquet mit Nussdressing
Salmon «sweet and sour» with beetroot, radish, peanuts
and a small salad bouquet with nut dressing

Hauptgerichte / main course

Winterlicher Risotto mit Kürbis, Rosmarin, Vorspeise/starter CHF 19.50
Mascarpone und karamellisierten Kernen Hauptgang/main course CHF 33.00
Risotto with pumpkin, rosemary, mascarpone and caramelised seeds

Rindsfilet Stroganoff an Paprikasauce, Sauerrahmtupfer, CHF 40.50
Gemüse und Butternudeln
Beef stroganoff with paprika sauce, sour cream, vegetables and noodles

Wolfsbarsch an Zitronengrassauce mit Wirsing, CHF 43.00
serviert mit Schnittlauchkartoffeln oder Butterreis
Sea bass with lemongrass sauce, served with savoy and potatoes or rice

Ossobuco Cremolata CHF 33.00
Geschmorte Kalbshaxe an Rotweinjus mit seinen Garnituren,
Polenta und Gemüse
Osso buco with polenta and vegetables

Äplermagronen Ein Klassiker aus den Schweizer Alpen mit Kartoffeln, CHF 25.00
Magronen, Käserahmsauce, Zwiebelschweitze und serviert mit Apfelmus
Macaroni «aelpler style» with potatoes, cheese cream sauce,
pan fried onions and served with apple puree