

KALTE VORSPEISEN

BIO Gomser-Bergkäse Mosaik auf Randen Carpaccio & Pommery-Vinaigrette	23.50
Rollgerste-Apfel „Zylinder“ mit „Sango Purpur“ & Bärenkreb Schwänze	26.50
Rindsfilet Mittelstück Tatare „Gasthaus zum Mostkrug“ an Trüffel-Emulsion	27.50

SUPPEN

Sauerkraut-Prosecco Cappuccino mit Safran & Bärenkrebse am Spiessli	16.50
Randen Consommé mit Gemüse & Pistazien-Limonen „Caramella“	15.50

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Zander Filet gebraten an pikanter Chorizo „Bolognese“ (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger) Sauerkraut-Safran Rollgersten Timbale	30.50	49.50
Sautierte Bärenkreb Schwänze „Aglio, Olio e Peperoncino“ Federkohl-Tagliatelle Beet & Pecorino Pesto	27.50	46.50
Steinbutt Filet gebraten an Winter-Trüffeljus Kartoffel-Gemüsestampf mit Apfel Würfeli	28.50	47.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamellierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle mit Federkohlstreifen an pikanter „Chorizo Bolognese“	17.50	27.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	20.50	30.50
Randen-Apfel Risotto mit sautierten Bärenkrebse & Pecorino Pesto	24.50	34.50

FLEISCHGERICHTE

Rindfilet Mittelstück an Pfeffer-Cuvée Federkohl-Apfelrisotto mit Pecorino Pesto	52.50
Surentaler Kalbsfilet Medaillons an pikant-fruchtigem Cranberry-Chutney Sauerkraut-Safran Rollgersten Timbale	53.50
„Marriage“ von Lamm Entrecôte & Cipollata`s an geräuchertem Paprika Kartoffel-Salbei Galetten & Honiggemüse	48.50
„WINTER HIT“	
Im Portwein geschmorte Kalbskopfbäcke mit gebratener Entenleber Kartoffel-Gemüsestampf mit Trüffel-Emulsion	46.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien / Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Lamm;	Australien / Neuseeland / Schweiz
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)

Gasthaus
zum
Mostkrug
St. Erhard

WINTER-ZAUBER
(ab 2 Personen)

Carpaccio vom Rindsfilet Mittelstück mit BIO Bergkäse-Tatare

Winkl
Alto Adige Terlano, Sauvignon

Randen Consommé mit Bärenkrebsschwanz

Turm von gebratener Entenleber an Himbeeressigsauce

Muffato della Sala
Antinori

Tagliatelle mit pikanter Chorizo "Bolognese" & Pecorino Pesto

Le Volte IGT
Tenuta dell'Ornellaia

Lamm Entrecôte & Lammwurst an Pfeffer-Cuvée

Trüffelstampf & Honiggemüse

Valpolicella Ripasso
Gasco DOC, San Rustico

Käseauswahl

Tawny Reserve Porto
Dalva Est 1862

Karamellisiertes Apfel Tiramisu "Vieille Pomme"

"Hausapero"

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Karamellisiertes Apfel Tiramisu „Vieille Pomme“	6.50	10.50
Mandarinen Parfait mit pikantem Cranberry-Chutney & Pfefferminzöl		11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)		10.50
Marsala Sabayon mit Vanille-Bourbon Glace (Klassiker)		12.50
Dessertkäse		17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren		5.00
Weisses Eiskaffee		
Vanille-Bourbon		
Caramel „ Fleur de Sel “		
Milchschokolade		
Haselnuss		
Kokosnuss		
Rum & Rosinen		

SORBETS

Zitronen		5.00
Williams		
Passionsfrucht		

EXTRAS

Schuss		3.50
Espresso		2.00