

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato „Pisa“ mit mediterranem Ofengemüse (Klassiker)	27.50
Bärenkrebsschwänze an „Caipirinha-Crème Fraîche“ Sommersalat im „Gläsli“	26.50
Tomaten Carpaccio an Basilikum-Vinaigrette mit karamellisiertem „Geisskäsli“	19.50

SUPPE

Grüne Spargel „Tom Kah Gai“ mit Gemüse-Tandoori Crevetten Frühlingsrolle	16.50
--	-------

FISCH UND WARME VORSPEISEN

Zander Filets gebraten vom „Chapf“ an Kerbelschaum Limonen-Risotto & Ingwer-Chili Pak Choi	30.50	49.50
Bärenkrebsschwänze „Aglio, Olio, Limone e Peperoncino“ Couscous-Gemüse Turm mit Gartenkräuter-Cranberry Pesto	27.50	46.50
Steinbutt Filets-Streifen an Pommery Senfsauce Hausgemachte Tagliatelle mit mediterranem Ofengemüse	29.50	48.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamellisierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an Gartenkräuter-Cranberry Pesto mit Knusper-Geisskäsli	17.50	27.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	20.50	30.50
Limonen-Risotto mit Ingwer-Chili Pak Choi & Bärenkrebsschwänze	24.50	34.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück an doppeltem Portweinjus mit Black Sesam Couscous-Gemüse Turm mit Gartenkräuter-Cranberry Pesto		52.50
Surentaler Kalbsfilet an Kerbelschaum Limonen-Risotto & mediterranes Sommergemüse		53.50
Surf & Turf „Gasthaus zum Mostkrug“ Schweinsfilet Streifen an Pommery Senfsauce & Bärenkrebsschwänze Tagliatelle-Nest mit Ingwer-Chili Pak Choi		47.50

SOMMER SPEZIAL

Tatar vom Rindsfilet Mittelstück serviert mit „Geisskäsli“ Zylinder	26.50	36.50
Kalbsfilet Tatar mit Guacamole-Haube & geräuchertem Paprika	26.50	36.50
Zander-Mango Tatar „Mostkrug Style“ mit Kräuter-Cranberry Pesto	26.50	36.50

FLEISCHHERKUNFT

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

TRAMONTO

(ab 2 Personen)

Carpaccio vom Rindsfilet Mittelstück "Gasthaus zum Mostkrug"

Pietra Bianca DOC
Tormaresca

Hummer-Safran Consommé mit Gemüse & Bärenkrebsschwanz

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Muffato della Sala
Antinori

„Caramelle“ an pikanter Chorizo „Bolognese“ & „Chips“

Calafuria Rosato
Tormaresca

Lamm Entrecôte am Stück gebraten an Pfeffer-Cuvée Sauce Schwarze Knoblauch-Kartoffelgnocchi & Ofengemüse

Salentein Malbec Reserva
Bodegas Salentein

Käseauswahl

Tawny Reserve Porto
Dalva Est 1862

"Pastel de nata" mit Aprikosen-Ingwer-Kompott "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

„Pastel de nata" mit Blueberry & Vanille Bourbon Glace (15. Min.)	13.50
Vanille-Waffeln mit Aprikosen-Ingwer-Kompott & Agavensirup (15. Min.)	11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon serviert mit Haselnuss 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