

KALTE VORSPEISEN

Kalbsfilet Carpaccio „Gasthaus zum Mostkrug“ mit schwarzem Trüffel	27.50
Randen „Schindle“ an Quitten-Vinaigrette mit sautierten Jakobsmuscheln	25.50
Pikantes Rindsfilet Tatar „Art des Hauses“ mit gebratenem Wachtel-Ei	26.50

SUPPEN

„Wallisr“ Weinschaum Cappuccino mit Jakobsmuscheln & Chilifäden	16.50
Doppelte Rindskraftbrühe mit Cognac & Wachtel-Eier	15.50

FISCH UND WARMER VORSPEISEN

Gebratene Saiblingsfilets an Apfel-Meerrettich-Vinaigrette Ebly Zartweizen mit Gemüsewürfelchen & Belper Knolle	26.50	45.50
Bio Lachs Filet gebraten an „Staffelbacher“ Honig-Kräuterkruste Grüner Erbsen-Kartoffelstock & BBQ Chilisauerkraut	28.50	47.50
Sautierte Jakobsmuscheln an Limonen Buttersauce Randen-Risotto mit Quitten „Chrusi“	27.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an Limonen-Sauce mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette & Belper Knolle	27.50
Périgord Trüffel-Ravioli mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	30.50
Cappellacci „Ossobucco“ an Haselnuss-Salbeibutter & Parmesanspäne	29.50
Grüner Erbsen Risotto mit sautierten Jakobsmuscheln & Quitten „Chrusi“	38.50

FLEISCHGERICHTE

Barbarie Entenbrust an karamelisierter Himbeeressigsauce mit Äpfeln Asiatische Gemüse-Frühlingsrollen	46.50
Lamm Entrecôte „Rolls Royce“ an „Staffelbacher“ Honig-Kräuterkruste Grüner Erbsen-Risotto & BBQ Chilisauerkraut	48.50
Surentaler Kalbsfilet an Quittengelee & „Chrusi“ Sauce Ebly Zartweizen mit Gemüsewürfelchen & Belper Knolle	52.50
Rindsfilet Medaillon „Rossini Mostkrug“ an Madeirasauce Kartoffelstock mit schwarzen Trüffeln	53.50
Hirschkalb-Filet am Stück gebraten an schwarzer Pfeffersauce Tagliatelle an Baumnuss-Pesto	49.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Hirsch;	Europa
Lamm;	Australien / Neuseeland
Geflügel;	Frankreich / Ungarn
Fische;	Irland / Island / USA

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage!



WINTER-STURM

(ab 2 Personen)

Kalbsfilet Tatare mit Wachtel-Ei & Belper Knolle

Terre di Tufi IGT
Teruzzi & Puthod

Surf & Turf

Doppelte Essenz vom Rind mit Jakobsmuschel

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

3 Weiss Schaffhausen AOC, Cuvée blanc
Weinbau Th. & M. Stamm

Saibling Filet gebraten an Limonen Buttersauce

Randen-Risotto

Bar Noir
Veronique et Claude Burket

Lamm Entrecôte am Stück gebraten

Kartoffelstock mit schwarzen Trüffeln & BBQ Chilisauerkraut

Rioja DOCA
Torre del Conde de Hervias

Käseauswahl

Trentangeli DOC
Tormaresca

Espresso Panna Cotta mit Kardamon-Gelee & Quitten "Chrusi"

"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

Quitten Crème Brûlée „Mostkrug“ mit „Chrusi“	11.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Vanille-Bourbon Glace (Klassiker)	12.50
Espresso Panna Cotta mit Kardamon-Gelee	12.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

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

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zwetschgen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00