

KALTE VORSPEISEN

Peperoni „Cannelloni“ mit Pfefferfrischkäse Füllung & Wintersalat im „Gläsl“	19.50
Gelbflossen Thunfisch Carpaccio mit Granny Smith an pikanter Randen Vinaigrette	26.50
Surf & Turf Rindsfilet Tatar mit „Bonsai“ Bärenkrebs Schwanz & schwarzem Sesam	27.50

SUPPEN

Consommé vom Weiderind mit Périgord Trüffel & „Bonsai“ Bärenkrebs Schwanz	16.50
Brunnenkresse-Kokos Schaum mit geräucherter Entenbrust-Gemüse Frühlingsrolle	15.50

FISCH UND WARMER VORSPEISEN

	Vorsp.	
Zander Filet gebraten an Limonen Buttersauce (Fam.Steiger „Chapf“ Büron) Venere Reis & Rotwein Schwarzwurzeln	30.50	49.50
Wolfsbarsch Filet gebraten an doppeltem Portweinjus mit Speck Polenta Rolle mit Kräuter-Pesto Füllung	28.50	47.50
Sautierte „Bonsai“ Bärenkrebs Schwänze „Aglio, Olio e Peperoncino“ BBQ Chili Sauerkraut-Tagliatellenest	27.50	46.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

		Vorsp.
Tagliatelle mit Salbei an Orangenschaum & feuriger Baumnuss Pesto	16.50	26.50
Périgord Trüffel Ravioli mit Spinatstreifen „à la crème“ (Klassiker)	20.50	30.50
Risotto mit Rotwein Schwarzwurzeln, Apfel & Bärenkrebs Schwänze	24.50	34.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück Medaillon mit Gorgonzola-Brot Croûtons Kruste Hausgemachte Tagliatelle mit Spinatstreifen	52.50
Surentaler Kalbsfilet an pikantem Brunnenkresse-Kokos Schaum Venere Reis & Rotwein Schwarzwurzeln	53.50
Im Barolo geschmorte Kalbs Kopfbacken Périgord Trüffel Kartoffelstock	44.50
Lamm Entrecôte mit schwarzer Knoblauch Haube Kartoffel-Salbei Gnocchi & BBQ Chili Sauerkraut	48.50
Doppeltes Pata Negra Kotelette „Iberico“ an Portweinjus (ca. 20 Min.) Kartoffel-Gemüse Stampf mit Olivenöl & Kräutern	58.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Rind;	Australien & Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Lamm;	Australien & Neuseeland
Schwein;	Spanien
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel

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

Gasthaus
zum
Mostkrug
St. Erhard

WINTER ZAUBER
(ab 2 Personen)

Thunfisch Carpaccio & Peperoni "Cannelloni"

Château Martinat
Grand Vin de Bordeaux, Côtes de Bourg

Consommé vom Weiderind mit Trüffel Ravioli

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Rieussec
Château 1er Grand Cru

Wolfsbarsch Filet gebraten an Limonen Buttersauce

Rotwein Schwarzwurzeln

Mompotone DOC
Prunotto

Duett

Lamm Entrecôte mit Gorgonzola Haube & Kalbsfilet Medaillon

Gebratene Polenta Rolle mit Kräuter Pesto & Chili Sauerkraut

Siderus Rosso Toscana
Cantine del Borgo Reale

Käseauswahl

Trentangeli DOC
Tormaresca

Cannoli "Gasthaus zum Mostkrug" mit Cointreau Orangen-Salat

Rieussec
Château 1er Grand Cru

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

Glühwein Crema Catalana mit Dörr-Apfel Würfeln	12.50
Cannoli "Gasthaus zum Mostkrug" mit Cointreau Orangen-Salat	10.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	11.50
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	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	
Zwetschgen	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00