

lunch

vorspeisen


im preis inbegriffen

-  petersilienwurzelsuppe oder
-   knackige blattsalate


economy fr. 22.50

-  bio dinkel gemüse – ravioli mit gerösteten pilzen

business fr. 32.50

-  geschmortes kalbskopfbäggli auf geröstetem federkohl mit kartoffelstock

first class fr. 42.50



-  filet von luzerner lachsforelle gedämpft auf pilzragout, spinat und trockenreis



ketogenes

gericht des tages

- pilzragout, spargeln, kleine tomaten und appenzeller ente ragout und rosa fr. 28

starter

-   nüsslisalat von hand gezupft & frisch gebratenes ei fr. 16

-   tomatensalatrose mit bio büffelmozzarella und basilikum fr. 16

-  dreierlei entenleber; terrine, praline und gebraten mit brioche fr. 36

-  tatar vom rindsfilet mit chips und mousse von süsskartoffeln fr. 24

flaacher spargeln

- flaacher spargeln mit hollandaise
 vorspeise fr. 24
 hauptgang fr. 39

- mit rohschinken + fr. 9
- mit appenzeller entensalsiz + fr. 9

- flaacher spargeln als beilage + fr 14

-  luzerner goldforellenfilets knusprig & gedämpft mit flaacher spargeln, hollandaise und kräuterkartoffeln fr. 49

evergreens

hauptgänge

- ,das beste der alpenordseite'
 cordon bleu 190 g fr. 44
 und zündholzkartoffeln 290 g fr. 54


- grosi's kalbshackbraten
 kartoffelstock fr. 33

- gourmet kalbshackbraten an morchelrahmsauce mit trüffelkartoffelstock fr. 48

chef's cut

-  kalbskotelette saftig gebraten
 350g fr. 56
 450g fr. 68

chef's choice

-  irisches entrecôte mit ,café de paris' überbacken und zündholzkartoffeln fr. 48

-  rindsfiletwürfel ,stroganoff' mit butterspätzli fr. 49

flaschenweine im offenausschank

- weiss – schweiz - stadt zürich
 räuschling
 landolt weine dl fr.8.5

- rot – schweiz - tessin
 artù merlot
 cantina il cavaliere dl fr.8.5