



## ready to eat

	1er	hg
<i>swiss lachs, surf and turf</i>		
<b>surf and turf</b>		54
prime ch rindsfiletmedaillon mit riesencrevetten, gemüse und trüffelkartoffelstock		
<b>swiss – lachsfilet an champagnersauce</b>		44
auf blattspinat mit basmatireis		
<i>schnitzel und co</i>		
<b>knuspriges wienerschnitzel vom kalbsschlossbein</b>		39
mit wedges - kartoffeln und preiselbeeren		
<b>rahmschnitzel vom schweinskarre</b> mit nüdeli		29
<b>kalbspiccata</b> auf safranrisotto		42
<i>g'hackets mit hörnli</i>		
<b>g'hackets vom toggenburger gams</b>		22
mit hörnli und apfelmus		
<i>tatar, burger und ceviche</i>		
<b>ceviche vom brüggli saibling</b>	22	38
mit avocado, limone, apfelchutney, dill balsamico und olivenöl, gewürzt mit timut pfeffer und meersalz		
<b>tatar vom rind</b>	24	36
nach ihrem wunsch gewürzt, mit toast und butter		
<b>geräucherter kuh burger</b>		21
bio kuh burger geräuchert, roschinken, essiggurke, tomatenscheiben, brie, gebackene zwiebeln, eisberg salat, sesam bun		
<b>pulled pork burger</b>		21
pulled pork, gerösteter Schwarzer speck, kabissalat, alpkäse, eisbergsalat, sesam bun		
<b>wedges kartoffeln</b>		8
<i>hackbraten, cordon-bleu, stroganoff, ente und knusperli</i>		
<b>hackbraten</b> vom weidekalb mit rahmkartoffelstock		33
<b>gourmet – hackbraten</b>		48
mit morchelsauce und trüffelkartoffelstock		
<b>appenzeller entenbrust rosa</b>		39
auf gemüserisotto an orangensauce		
<b>geschmortes kalbskopfbäggli</b>		39
mit kartoffelstock und gemüse		
<b>rindsfiletwürfel 'stroganoff'</b> mit butterspätzli		49
<b>pouletbrust vom alpstein</b> mit salat		29
saftige pouletbrust mit vitamingeladenen wintersalaten, grapefruits, orangen und rias salatsauce		
<b>das beste cordon bleu der alpennordseite</b> aus kalbfleisch & appenzellerkäse mit wedges kartoffeln		
saftiges cordon bleu xl 290gramm		49
saftiges cordon bleu l 190gramm		39
<b>knusperli von walliser eglifilet</b> mit tartare-sauce		44
mit lauchkartoffeln		

## ready to eat

	1er	hg
<i>salat, suppe und gnocchi</i>		
<b>hansruedi's cervelat- und käsesalat</b>		22
mein liebingssalat, würzige cervelat und appenzellerkäse fein geschnitten, dazu gurken, gebratenes ei, tomaten und frische kräuter, alles auf knackigem salat, abgeschmeckt mit perfekter sauce		
<b>knackiger blattsalat</b>	9	
mit rias salatsauce		
<b>wintersalat mit vielen vitaminen</b>	14	24
knackige, frische salat mit orangen und grapefruits		
<b>nüsslisalat von hand gezupft</b>	16	
mit frisch gebratenem ei		
<b>currysuppe</b>	12	
mit zitronengras, kokos und ingwer		
<b>gnocchi mit ratatouille</b>		24
täglich frisch hergestellte kartoffelgnocchi		

## ready to eat sweets

<i>süss – dessert</i>		
<b>hansruedi's crèmeschnitte</b>		12
die ultimative cremeschnitte mit lufitger vanillecreme, karamelisierten birnen und marascino fondant		
<b>zum abheben fein!!!</b>		
<b>dreierlei tobleronemousse</b>		9
<b>vermicelles</b> mit meringues und schlaggram		9
<b>tiramisu</b> mega saftig mit amaretto		9
<b>mandelgipfel</b>	stk.	4
<b>nussgipfel</b>	stk.	4
<b>schlorzifladen</b> frisch gebacken, ganz, 17 cm durchmesser	stk.	18

lieferpauschale 10

mobile ordering:



oder telefon: 044 814 26 52

## ready to cook – zuhause fertig kochen

<b>hackbraten</b> vom weidekalb	ca. 230g	14
geschmorte <b>kalbskopfbäggli</b>	ca. 200g	19
<b>demi – glace</b> im weck glas tiefgekühlt	1.8 dl	19
<b>currysuppe</b> im weckglas tiefgekühlt	1.8 dl	12
<b>morchelrahmsauce</b> im weckglas tiefgekühlt	1.8 dl	19
<b>stroganoff – sauce fix</b> fertig tiefgekühlt	1.8 dl	14
rias <b>salatsauce</b> im weckglas gekühlt	1.8 dl	9
<b>cordon – bleu</b> fertig paniert	290 g	29
<b>cordon – bleu</b> fertig paniert	190 g	19
<b>rindsfiletwürfel</b> für stroganoff portion	180g	30
<b>walliser egilfilet</b> 5 stk vakuumiert und tiefgekühlt	ca. 150g	19
<b>alpstein pouletbrust</b> mit haut einzel vakuumiert, tiefgekühlt		9
<b>spätzli</b> nach grosi's rezept aus frischen eiern	400g	9
frisch gekochter <b>kartoffelstock</b> ,		
schock gefroren und vakuumiert	400g	9
<b>buttergemüse</b> sous – vide gekocht	400 g	9

## genussboxen

<b>'stroganoff' 2 portionen</b>		85
380 g rindsfiletwürfel würfel vakuumiert		
20 g erdnussöl im weckglas		
200 g stroganoffsauce fix fertig tiefgekühlt im weckglas		
50 g geschlagener vollrahm im weckglas		
400 g grosi's eierspätzli		
50 g bio butter vom splügen		
menu- & rezeptblatt		
<b>'kalbskopfbäggli' 2 portionen</b>		79
2 stk kalbskopfbäggli im sous – vide vakuumbeutel		
400 g kartoffelstock sous-vide und schockgefroren		
400 g gemüsebukett mit butter im sous-vide beutel		
menu- und rezeptblatt		
<b>'hackbraten' 2 portionen</b>		54
2 stk hackbraten zu je 230g im vakuumbeutel		
400 g frisch gekochter kartoffelstock sous-vide		
1.8 dl demi-glace tiefgekühlt im weckglas		
menu- und rezeptblatt		
<b>'gourmet hackbraten' 2 portionen</b>		79
2 stk hackbraten zu je 230g vakuumbeutel		
1.8 dl morchelrahmsauce		
400 g kartoffelstock sous-vide und schockgefroren		
menu- und rezeptblatt		

alle preise in chf inkl. 2.5% mwst