

KALTE VORSPEISEN

Geräucherte Forelle	23
<i>auf Dill-Rahm-Gurken, mit Tomaten-Confit</i>	
Tomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella	18
<i>mit frischem Basilikum und Ruccola</i>	
Beefsteak-Tatare	22
<i>vom „SwissPrim“-Rind</i>	
<i>serviert mit Toast, Butter und gebratenem Wachtelei</i>	

SUPPEN

Hokkaido-Kürbiscremesuppe	14
<i>mit Kokosnussmilch und reinstem Kürbiskernöl</i>	
Rindskraftbrühe	12
<i>wahlweise mit Flädli, Rindermark-Scheiben</i>	
<i>oder Tiroler Speckknödeln</i>	
Tomatencremesuppe	15
<i>verfeinert mit Gin, dazu eine Basilikum-Bruschetta</i>	

SALAT

Reichhaltiges Salatbuffet	11
<i>Stellen Sie sich an unserem Buffet</i>	
<i>Ihren persönlichen Salat zusammen</i>	
<i>und verfeinern Sie ihn mit Ihrer Lieblingsauce</i>	

FLEISCHGERICHTE

Zartes Rindsfilet 200g <i>„SwissPrim“-Qualität</i> <i>wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise</i>	54
Châteaubriand, 220g – <i>ab 2 Personen</i> <i>„SwissPrim“-Qualität</i> <i>mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur</i>	62 pro Person
Schweinerücken, am Knochen gebraten, 250g <i>„SwissPrim“-Qualität</i>	46
Lamm-Kotelett <i>mit Kräuterkruste</i>	48
Kalbs - Cordon Bleu	42
Original „Stall-Wienerschnitzel“ vom Kalb	40
Tagliata vom Entrecôte <i>serviert mit Olivenöl und Meersalz-Flocken</i>	40

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse.

Ausserdem können Sie zwischen den folgenden Beilagen auswählen:

<i>Rösti</i>	<i>Trockenreis</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>Tagliatelle</i>
<i>Kartoffel-Gratin</i>	<i>Weisswein-Risotto</i>

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Argentinien/Brasilien
Lamm: Neuseeland Poulet: Schweiz/Frankreich/Brasilien

FISCH-GERICHTE

Lachsforellen-Filet 41
*auf asiatischem Gemüse ,
wahlweise mit Dampfkartoffeln oder Reis*

Seezunge im Ganzen gebraten 48
*mit nussbrauner Butter und Blattspinat,
wahlweise mit Dampfkartoffeln oder Reis*

THAI-SPEZIALITÄT

Thai-Curry
serviert mit Jasminreis und Papadum

mit Riesencrevetten 32

mit Pouletbruststreifen 29

Vegetarisch 28

PASTA

Spaghetti 24
*mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, Shrimps ,
Knoblauch und Ruccola*

Maccaroni 28
an Steinpilzrahmsauce, mit gebratenen Pfifferlingen

Zigarettenpäschen?

Die Locanda ist ein
Nichtraucherrestaurant.
Unsere Smoker's Lounge finden Sie
in der Hotelhalle im Erdgeschoss.



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland

Rind: Schweiz/Argentinien/Brasilien
Poulet: Schweiz/Frankreich/Brasilien

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

FLEISCH-FONDUE- PLAUSCH À DISCRETION

Hausgemachte Frühlingsrolle

oder

Salat vom Buffet

* * *

Fleisch-Fondue

Chinoise *oder* Bourgignonne

mit reichhaltigem Saucen-
und Beilagenbuffet

* * *

Tages-Dessert

oder

Gemischtes Glacé

* * *

* *

*

Fondue Chinoise 54 pro Person

Fondue Bourgignonne 58 pro Person

Für unsere Halbpensions-Gäste anstelle des Abendmenus im Speisesaal

Fleischherkunft:

Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Neuseeland

Rind: Schweiz/Argentinien/Brasilien
Poulet: Schweiz/Frankreich/Brasilien

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

DESSERTS

Crème Brûlée		13
<i>mit Himbeersorbet und frischen Himbeeren</i>		
Mohn-Parfait		14
<i>mit Heidelbeer-Kompott</i>		
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein		13
<i>mit flüssigem Herz, dazu Vanille-Glacé und Schlagrahm</i>		
Frischer Fruchtsalat		11
<i>mit Kirsch oder Maraschino</i>		13
Affogato		8
<i>1 Kugel Vanille-Glacé, übergossen mit einem Espresso</i>		
Tagesdessert		11
Kleiner Käseteller		16
<i>mit verschiedenen Käsesorten aus der Region</i>		
 <i>... oder ein flüssiges Dessert ?</i>		
Grappa Brunello, Dolcetto oder Nonino	2cl	7
Grappa Tignanello, Sassicaia, Ornellaia	2cl	10
Grappa Berta "Elisi" oder Berta "Greta"	2cl	10
Vieille Prune oder Vieille Poire	2cl	8
Hausgemachter IVA	2cl	7
Château Doisy-Védrines, Sauternes, Dessertwein	37 cl	58
Ruster Beerenauslese, Burgenland, Dessertwein	37 cl	49
Vinsanto del Chianti Classico DOC, Dessertwein	37 cl	64