



Herzlich Willkommen in unserer Locanda!

Neben unseren traditionellen Fleisch-Spezialitäten
wie Fondue Chinoise und Château Briand

bieten wir nun auch Menus an,
die Sie sich selber zusammenstellen können.

Wählen Sie aus 5 Vorspeisen, 5 Zwischengängen,
5 Hauptgerichten und 5 Desserts
ein Zwei-, Drei- oder Vier-Gangmenu aus.

Die Portionsgrößen sind
der Anzahl an Gängen angepasst.

Wir wünschen "en guete"!

2-Gang-Menu CHF 55.--

3-Gang-Menu CHF 65.--

4-Gang-Menu CHF 75.--

VORSPEISEN

KURZ GEBRATENES THUNFISCH-SASHIMI dazu Mangocreame, Avocado und Reismudel-Crunch	26
CARPACCIO VON GRÜNEN UND ROTEN TOMATEN mit Burrata und Balsamico-Perlen	17
TATARE VOM SCHWEIZER KALB mit Limone und gebackenem Eigelb	26
KRÄFTIGE GÄNSE-CONSOMMÉ mit Butternockerln und Kräutersaitlingen	13
APFEL-PASTINAKEN-SÜPPCHEN mit Sesam-Gebäck	13

ZWISCHENGÄNGE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL auf Süsskartoffelcreme und Cima di Rapa	31
HAUSGEMACHTE GNOCCHI in leichter Nuss-Schinken-Rahmsauce	28
GEMÜSERISOTTO mit Parmesan-Spänen	24
HAUSGEMACHTE FASANEN-RAVIOLI auf Tomaten-Confit	28
TAGLIATELLE mit Trüffel	28

HAUPTGÄNGE

CONFIERTER SEETEUFEL mit Zitronen-Kartoffel-Stock, Barba di frate und schwarzem Knoblauch	45
LAMMRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL auf Fregola Sarda, dazu Baby-Rüebli und Arnis-Jus	51
GESCHMORTE RINDERBACKE dazu "Aquarello"-Weissweinrisotto, Radieschen und Apfel-Chutney	53
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	42
GLACIERTER SCHWEINEBAUCH auf Sauerkraut, dazu Weissbiersauce und Brot-Taler	45

DESSERTS

COUP CHEESECAKE Frischkäse-Eis, Waldbeerensauce und Butterstreusel	13
MARONI-HONIG CRÈME BRÛLÉE mit Portwein-Feigen und Birnensorbet	14
HEIDELBEERTÖRTCHEN mit Karamell-Eis, Fleur de Sel und Kürbiskernkrokant	14
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN dazu Vanille-Glacé und Schlagrahm	14
KÄSEVARIATION mit Feigensenf	16

2-Gang-Menu CHF 55.--

3-Gang-Menu CHF 65.--

4-Gang-Menu CHF 75.--

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz

BESONDERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Châteaubriand, 220g – *ab 2 Personen*
"SwissPrim"-Qualität
mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

62 pro Person



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
 Lamm: Irland Poulet: Schweiz

FLEISCH-FONDUE- PLAUSCH À DISCRETION

Hausgemachte Frühlingsrolle

oder

Salat vom Buffet

* * *

Fleisch-Fondue

Chinoise *oder* Bourguignonne

mit reichhaltigem Saucen-
und Beilagenbuffet

* * *

Tages-Dessert

oder

Gemischtes Glacé

* * *

* *

*

Fondue Chinoise 54 pro Person

Fondue Bourguignonne 58 pro Person

Für unsere Halbpensions-Gäste anstelle des Abendmenus im Speisesaal

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz