



Herzlich Willkommen in unserer Locanda!

Neben unseren traditionellen Fleisch-Spezialitäten
wie Chateaubriand, Fondue Chinoise
und Bourguignonne können Sie
auch von unserem grossen
à-la-Carte-Angebot wählen.

Wir wünschen "an guata"!

KALTE VORSPEISEN

KURZ GEBRATENES THUNFISCH-SASHIMI dazu Mangocreame, Avocado und Reismudel-Crunch	26
TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA dazu frisches Basilikum und Rucola	17
BEEFSTEAK-TATAR VOM SCHWEIZER RIND serviert mit Toast und Butter	26

SUPPEN

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER WEISSEN BOHNE mit gebackener Milzschnitte	13
RINDSKRAFTBRÜHE mit Griessnockerln	13

WARMER VORSPEISEN

TAGLIATELLE mit frischem Trüffel	31
HAUSGEMACHTE GNOCCHI in leichter Gorgonzola-Rahmsauce mit gerösteten Pinienkernen	27
SPAGHETTI mit Garnelen, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rucola	29

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTES RINDS-ENTRECÔTE mit Pommes Duchesse, sautiertem Cardy und Sauce Béarnaise	45
HIRSCHRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL mit Acquerello-Weissweinsrisotto und Rosenkohl	51
ENTENBRUST IM AHORNSIRUP GLASIERT mit Cashew-Reis, Pak Choi, Teriyaki-Sauce und Mango	47
CORDON BLEU VOM KALB mit Kartoffelstäbchen, Marktgemüse und Preiselbeeren	42
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Preiselbeeren	40
GLACIERTE LAMMSTELZE mit weisser Polentaschnitte und Baby-Rüebli	45
LACHS-STEAK IN NUSSBUTTER POELIERT auf Wasabi-Kartoffelstock mit schwarzem Knoblauch und jungem Blattspinat	39
GEBRATENES FORELLENFILET auf Safranrisotto mit Grillgemüse und Weissweinschaum	37

DESSERTS

SCHOKOLADEN-BISKUIT "DACQUOISE" mit Himbeergelee und Schokoladenmousse dazu Waldbeerensorbet	13
CRÈME BRÛLÉE VON DER PASSIONSFRUCHT mit exotischem Fruchtcocktail und Limetten-Chili-Chutney	14
CASHEW-PARFAIT mit Koriander und karamellisierter Birne	14
KÄSEVARIATION Regionale Auswahl	16

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

BESONDERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Chateaubriand, 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

* * *

Iva-Glace mit Zwetschgenröster
oder
Tages-Dessert
oder
Gemischtes Glace

* * *

* *

*

Fondue Chinoise 54 pro Person
Fondue Bourguignonne 58 pro Person
Für unsere Halbpensions-Gäste anstelle des Abendmenüs im Speisesaal

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