



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 BÜFFEL-MOZZARELLA dazu frisches Basilikum und Rucola	17
BEEFSTEAK-TATAR VOM SCHWEIZER RIND serviert mit Toast und Butter und einem wachweichen Wachtelei	26

SUPPEN

PASTINAKEN-APFELSÜPPCHEN mit Zimt-Croutons	9
TOMATEN-ESSENZ mit Basilikum-Nockerl und Tomaten-Concassée	9

WARME VORSPEISEN

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

HAUPTGÄNGE

RINDS-TAGLIATA mit Pommes Duchesse, Oliven-Tapenade und Caponata	46
CÔTE DE BŒUF «GRAND CRU» mit Acquerello-Weissweinsrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	53
ENTENBRUST IM AHORNSIRUP GLASIERT mit Cashew-Reis, Pak Choi, Teriyaki-Sauce und Mango	48
CORDON BLEU VOM KALB mit getrüffeltem Kartoffelstäbchen im Parmesan-Mantel, dazu Marktgemüse und Preiselbeeren	42
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Preiselbeeren	40
LAMM-RACKS auf Portwein-Jus, mit roter Maggia-Rahm-Polenta und Baby-Rüebli im Pumpernickel-Mantel	46
LACHS-STEAK, IN NUSSBUTTER POELIERT auf Kartoffel-Knoblauch-Stock, mit jungem Blattspinat	39
GEBRATENES FORELLEN-FILET auf Safranrisotto mit Grillgemüse und Chardonnay-Sauce	37

DESSERTS

SCHOKOLADEN-BISKUIT «DACQUOISE» mit Himbeergelee und Schokoladenmousse dazu Waldbeerensorbet	13
CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE mit exotischem Sorbet	14
GIANDUJA-PARFAIT mit frischen Orangen, Macarons und Orangen-Vanille-Sauce	14
KÄSE-VARIATION Regionale Auswahl	16

BESONDER FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

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

64 pro Person



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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Gas (Rhäzünser/Allegra)	1 Liter	8.50
Rhäzünser, Arkina, Cola, Cola Zero, Shorley	33cl	4.90
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco,	33cl	4.90
"Hus-Tee" (Aroser Eistee)	50cl	4.90
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	4.90
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfel- oder Traubensaft	20cl	4.90

BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	6.00
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.20
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.20
Calanda Edelbräu	33cl	6.20

APÉRITIFS UND BITTER

Cüpli Prosecco		9.00
Cüpli Champagne Gosset Brut		15.00
Aperol		7.50
Aperol Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei		6.00
Crodino Spritz		10.00
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar, Rossi	4cl	8.00
Sherry Tio Pepe, Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	8.00
Braulio, Ricard, Pernod, Fernet Branca, Underberg	4cl	8.00

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Kirsch/Zwetschge/Chrüter/Obstler	2cl	7.00
Williams/Himbeergeist	2cl	7.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA	2cl	7.00
Bündner Röteli	4cl	7.50
Calvados Morin père et fils	2cl	7.00
Calvados Morin père et fils V.S.O.P.	2cl	8.00
Cognac Martell	2cl	8.20
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	9.20
Johnnie Walker Red Label/Tullamore Dew	4cl	10.00
Four Roses	4cl	12.00
Bacardi/Vodka/Gin	4cl	10.00
Grand Marnier / Cointreau	2cl	7.50

GRAPPA

Nonino	2cl	7.00
Moscato Sibona	2cl	7.00
Berta Greta	2cl	7.00
Marchese di Villamarina	2cl	10.00
Ornellaia	2cl	10.00
Sassicaia	2cl	10.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Tee		4.50
Coretto Grappa		5.50
Tee Rum		7.00
Skiwasser mit Kirsch		7.00
Schümli-Pflümli		8.70
Irish Coffee		13.00