

## Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder «zum Teile»

Geisskäsemousse mit caramelisierten Nüssen und Portweinbrot v	8
Wildschwein-Coppa aus Sent im Unterengadin mit eingelegtem Knoblauch GF	8
Gebratene Speckzwetschgen (6 Stk.) GF	5
Knuspriges Knoblibrot v	4.5
Tataki vom Thunfisch mit Soja-Ingwer-Sauce (Rohes Thunfisch, nur ganz kurz und heiss angebraten)	8.5
Hausgemachte Guacamole mit Tortilla-Chips zum Dippen v	6
Riesenscrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peterli GF	9.5

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

Die meisten Gerichte können durch Austauschen der Stärkebeilage glutenfrei serviert werden.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

*Alle Preise in CHF, inklusive MWST*

## Salate und Suppen

Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF/V	8.5
Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons v	9.5
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Topinambur-Chips	12.5
Marktsalat Saisonblattsalate mit Knusper-Speck, Ei und Croûtons	11.5
Gartensalat Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten, Avocado, Pilzen und gerösteten Pinienkernen	16.5
Topinambur-Crèmesuppe	9
Curry-Kokos-Suppe mit Zitronengras v	9

## Hauptgänge

Knusprige Entenbrust mit Orangen-Gewürzsauce Rotkraut und Hausmacher-Spätzli mit Mohn	38
Schweizer Rindsfilet mit Kräuter-Senf-Kruste Saisongemüse und Knusperkartoffeln GF	50
Hirschen-Burger Saftig-würziger Hirsch-Hamburger im Sesam-Bun-Brötli mit knackigem Gemüse und hausgemachtem Ketchup dazu knusprige Pommes frites	26
Schweinsfilet im Speckmantel mit körniger Senfsauce Sämiger Karoffelstock und saisonales Gemüse GF	36
Grillierter Thunfisch mit Miso-Sauce und Koriander Wok-Gemüse mit Pilzen und asiatische Nudeln	36
Zanderfilet mit Mandel-Kruste und Weissweibutter Basmati-Mischreis und Saisongemüse GF	36
Mangold-Gratin mit Gemüse, Kartoffeln und Jersey-Blue-Käse aus dem Toggenburg v	25
Hausgemachte Falafel mit Sour Cream auf lauwarmem Gemüsesalat mit Sesam-Dressing v	24

## Desserts und Käse

Bitterschokoladenmousse mit kandierten Orangen <i>GF/V</i>	12
<i>Mini-Version</i>	6
Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schokoladennetz <i>GF/V</i>	12
Zitronen-Panna-Cotta mit Cranberry-Sauce <i>GF/V</i>	10
<i>Mini-Version</i>	6
Vanille-Töpfli <i>v</i>	10
Vanillecrème mit eingelegten Beeren, Joghurt und Streusel	
<i>Mini-Version</i>	6
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Kardamom-Glace <i>v</i>	10
<i>Mini-Version</i>	6
Don Pedro	
Crémiges Frappé mit einem Schuss Amarula <i>GF/V</i>	9
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg	16
mit hausgemachten Fruchtebrot und Apfel-Chutney <i>v</i>	
<i>Kleine Portion</i>	12

### Fleisch- und Fischherkunft:

Schwein	Kräuterfleisch CH
Rind	CH, Region Innerschweiz oder Ostschweiz
Hirsch	Reto Zanetti, Sent Unterengadin GR
Ente	Geflügel Gourmet, Mörschwil SG
Zander	Estland
Thunfisch	Philippinen (Friends of the Sea)
Riesencrevetten	Golden Shrimps Bianchi, Vietnam