

Taste the Chapters

Swiss Alpin Lachs

Rheintaler Spargel, Sonnenblumenkern-Miso, Fingerlime

Vegetarische Alternative

Geräuchertes Rüeblitatar

o

Klare Tomatenconsomme

Tortellini von Ricotta und Zitrone, Lauchöl

o

Österreichischer Maibock

Rosa Rücken & geschmorte Keule

Mairübe, Kirsche und Mandel – Griessknödel

Vegetarische Alternative

Mandel Griessknödel

Mairübe, Kirsche und Kräutersaitling

o

Creme & Geeistes vom Sauerrahm

Erdbeeren, Holunderbaiser und Nusskuchen

o

Willi Schmid Käse Selektion

Birnenbrot, Feigensenf

4 Gang Menü mit Dessert oder Käse

Fleisch 109 | Vegi 99

5 Gang Menü

Fleisch 121 | Vegi 111

Weinbegleitung

4 Gang: 60 | 5 Gang: 70

First Bites

Kleinigkeiten, die neugierig machen auf die Geschichte,
die das kommende Menü erzählen wird.

Thurgauer Apfelschwein
Spitzcabis, Miso Hollandaise, Alpen Dashi

12

Hiramasa Kingfish
Shiso Rettichrose, Eigelbcreme, Pilzvinaigrette

12

Weisser Spargel
Geflämmte Gurke, Yuzu, Kräuter

12

Chapter One

Swiss Alpin Lachs

Rheintaler Spargel, Sonnenblumenkern-Miso, Fingerlime

25

Gegrilltes Salatherz

Geräucherte Burrata, Sbrinz Croutons, Leinsamen, Kräutersalat

23

Tatar vom Schweizer Weiderind

Mariniertes Wachtelei, Radischen, Focaccia, Schnittlauch

28 | 38

Frühlings-Blattsalat

Balsamico Bianco Vinaigrette, Kressecreme, knusprige Kerne

13

Chapter Two

Schaumsuppe vom Rheintaler Spargel

Marinierter Spargel, Kerbel, Zitrone

14

Stundenei

Kartoffelschaum, Blattspinat, Trüffel, Piemonteser Haselnuss

23

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

Gerösteter Rheintaler Spargel, Braune Buttersauce, Gewürznelken

24 | 34

Chapter Three

Gefülltes Alpsteinpoulet
Junge Karotten, Morchelrahmsauce,
Serviettenknödel, Sauerampfer
42

Glasierte Lammhaxe
Griess - Canelloni
Grüne Bohnen & Bündnerfleisch
schwarzer Knoblauch
44

Irishes Rinderfilet
Grüner Spargel, Melange Noir Pfeffersauce,
Kartoffel - Croquant
62

Filet von der Alpenforelle & knusprige Praline
Gerösteter Blumenkohl, Blattspinat,
Nussbuttersauce
46

PLANT BASED
Rheintaler Spargel weiss & grün
Mandel-Cashewcreme,
Salsa Verde-Kartoffeln,
Chili Crunch
42

Chapter Classics

Klare Rinderkraftsuppe
Kräuterflädli, gekochtes Weiderind,
Karotte, Schnittlauch
12

Caesar Salad
Romanasalatherzen, Sbrinz, Croutons, Speck,
gebratene Pouletbrust
21 | 32

Wiener Schnitzel vom Kalb
Hausgemachter Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitronenconfit
48

Käsespätzle
Röstzwiebeln, Blattsalat, Apfelmus
29

Käse Fondue
Wir bitten um Verständnis,
dass wir unser Fondue nur im Freien servieren.

ab zwei Personen
Hausmischung von der Käserei Kündig
Kartoffeln, Essiggemüse, Brot
39 pro Person

Wahl der Würzung
Schwarzer Pfeffer Melange Noir-Mischung + 4
Kräuter-Tomate + 4
Trüffel + 8

Epilog

Flaumige Quarkknödel
Nussbutterbrösel, Rhabarber, Joghurteis, Himbeere
15

Dunkle Felchlin Schokolade
Brownie & Mousse, Mango - Passionsfruchtsorbet
17

Crème & Geestes vom Sauerrahm
Erdbeeren, Holunderbaiser und Nusskuchen
15

Affogato
Vanilleglace, Schokolade, Espresso
11

Glacé & Sorbet
Tagesangebot
4.50

Willi Schmid Käse Selektion
Birnenbrot, Feigensenf
18

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.
Herkunft Kingfish: Dänemark, Lamm: Irland, Alpenforelle, Weiderind, Poulet,
Kalb, Speck, Salsiz, Salametti, Bündnerfleisch: Schweiz
Brot: Liechtenstein