

Vorspeisen

Waldpilzcremesuppe mit Blätterteigstengel

Fr. 11.50

bunter Wintersalat an Honig Senfsauce
mit Lachsforellenrosette und Meerrettich

Fr. 16.50

Vegi

hausgemachte Ravioli gefüllt
Mascarpone und frischen Kräutern

Hauptgang 27.00

Hauptspeisen

Rössli bleu

Kalbsschnitzel mit Rauchschinken
und Gähwiler Bergkäse

Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Alpstein Ribelmaispouletbrüstchen
an Rosmarinjus

Bratkartoffeln und Marktgemüse

Fr. 36.00

Rindsfiletmedaillons an rosa Pfeffersauce

Pommes Frites

und marktfrisches Gemüse

Fr. 49.00

Dessert

Baumnussparfait mit hausgemachtem Tannenschösslihonig

Fr. 12.50



Weihnachtsmenu 2025

**Klare Tomatenkrafrühe
mit Basilikumravioli**

oder

**bunter Blattsalat an Honig – Senfdressing
serviert mit Durocschinken aus Rapperswil**



**Kalbfleischröllchen an Marsalasaucе
Safranrisotto
marktfrisches Gemüse**

oder

**Lachsfilet und Riesencrevetten
an Safransauce
serviert mit Spinatfettuccine
und glasierten Randen**



Dessertteller Noel



3-Gang Menu Fr. 64.00