



Starter

Sommerlicher Blattsalat mit Blaubeeren
Sbrinz und Pinienkernvinaigrette
12

Duett von Wassermelone und Engadiner «Feta»
Zitronenpfeffer und Minze
14

«Carne Cruda» vom Omoso Rind
Eingelegter Spargel und Aioli
18

Aus dem Suppentopf

Weisse Tomatencremesuppe
Knuspriges Olivenciabatta
12

Rüebli- und Liebstöckel-Suppe aus Megis Garten
9

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so

Karamellierter Ziegenkäse
Portwein-Schalottenchutney
12

Würziges Auberginenmédailon
Kirschtomaten und Hummus
14

Hauptgänge

Gnocchi und Eierschwämmli

Edamame, Kaiserschoten und Butterschaum

26

In Butter gebratenes Filet vom Seetaler Saibling

Blumenkohlmus, Rüeblli und Chorizo

36

In Tomatensauce geschmorte Kutteln

Sbrinz und Salzkartoffeln

24

Hausgemachter Rindfleischburger mit Pastrami

Schwingerkäse und marinierter Junglattich

34

Am Knochen gereiftes Steak vom Napschwein

Maiskolben und Kartoffelkräpfen

39

Kurz gebratene Koteletts vom irischen Lamm

Erbsencreme, Artischocken und Eierschwämmli

45

Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind

Maiskolben, Eierschwämmli und Kartoffelkräpfen

49 p.P.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.