

## *Menu Surprise*

**4-Gang Menü mit Käse oder Dessert**  
Das Menü kann ab 2 Personen bestellt werden.  
84.00

## *Vorspeisen*

**Randen Carpaccio mit Ziegenkäse**  
Nüsslisalat und geröstete Kernen  
16.00

**Lauwarmer Calamaretti Salat**  
Chili, Rucola & Passionsfrucht  
26.00

**Rindstartar mit Parmesan**  
gerösteten Artischocken & Salsa verde  
27.00

**Duo von der Entenleber**  
Apfel Püree, Portweinreduktion und hausgemachtes Brioche  
29.00

## *Warme Vorspeisen*

**Scharfes gelbes Thai-Curry-Süppchen**  
gebratene Riesenkrevette  
18.00

**Sauerkrautcreme-Süppchen**  
Liebstöckel & Pastrami Tuna  
18.00

**Hausgemachte Kartoffel Gnocchetti**  
geschmorte Entenkeule und Brokkolipüree  
27.00

## *Hauptspeisen*

### *Fisch & Meeresfrüchte:*

#### **Hausgemachte Tagliatelle mit Meeresfrüchten**

Hummerschaum und Kirschtomaten

39.00

#### **Tuna Steak „Thai Style“**

Koriander, Sprossen, Minze, Pak Choi und Kartoffelstock

48.00

#### **Seeteufel an Safranschaum**

Sepia Risotto und Blattspinat

54.00

### *Fleisch:*

#### **„Kalbshacktätschli Camino“**

Kartoffelstock, geröstete Balsamico Zwiebeln, Chabissalat & Jus

37.00

#### **Paniertes Kotelette vom Puschlaver Bergschwein**

lauwarmer Kartoffelsalat, marinierte Gurke und Radieschen

40.00

#### **Rindstartar mit Parmesan**

gerösteten Artischocken, Bratkartoffeln & Salsa verde

42.00

#### **Irishes Rindsfilet**

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus

58.00

#### **Irishes Rindsfilet „Rossini“**

Kartoffelstock, Blattspinat und Trüffeljus

(mit gebratener Entenleber)

68.00

## *Dessert*

### **„Knausis“ hausgemachter Apfelstrudel**

Sauerrahm Glace

14.00

### **Tortino al cioccolato Valrhona „Abinao 85%“ (15 min.)**

Vanille Glace

16.00

### **Dessertvariation**

17.00

### **Mini mini Dessert**

Crème brûlée

5.00

### **Glacé und Sorbets**

hausgemacht!

4.50

### **Amaretti Truffles**

Confiserie Zehnder

4.50

## *Käse*

### **Käsevariation**

Tessiner Früchtesenf und Schlorziflade

18.00

## *Süsswein*

### **Banyuls Reserva / Languedoc-Roussillon**

Domaine La Tour Vieille

*Grenache noir, Grenache gris, Carignan*

Der Wein wird in Bonbonnes (Glasbehälter) im Freien gelagert, was den Alterungsprozess beschleunigt und ihm auch die gewisse dunkle Farbe sowie eine dezente Rauchnote verleiht. Dieser Dessertwein ist nicht millésimé, sondern drei bis vier Ernten werden zusammengemischt. Sehr intensiv und fein. Ein ausgeprägtes Bouquet mit würzigen Noten von dunkler Schokolade und Kaffee. Der diskrete Duft von Toast und Rauch, in Kombination mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen.

5cl 9.00