

# A LA CARTE

---

## ZOM AAFANGE

---

Crèmesuppe | Pinot Grigio Mont' Albano Friaul  
Fonduebrotwürfel | Urnäsker Raclettekäspraline 14

\*\*\*\*\*

Riegel vom Gontner Geisskäs | Crumble | Honigoliven 17

\*\*\*\*\*

Tatar | Black Angus Rind | Pommery Senf | Sablé 18

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat | Parmesanchips | Radisli  
Dressing mit Balsamico | Nocellara Olivenöl 14

---

## ZOM HOPTGANG

---

Filetmedaillon vom Rind | Mostbröckli | Salbei 42  
Marsala-Weinsauce | «süsser» Maggiapfeffer  
Rüebl | Appenzeller Chässchoope | Kräuter

\*\*\*\*\*

Cordon bleu | Appenzeller Kalb | Sämtiskäse | Äschermöckli 39  
Gebackene Kartoffelstängel | Appenzeller Kräuter

\*\*\*\*\*

Zanderfilet | Nordostatlantik | Weisser Martini | Apfel 36  
Lauch | Bündner Bergkartoffel

\*\*\*\*\*

«Konfiertes» Rückenfiletstück | Swiss Alpin Lachs 38  
Winterspinat | Piemonteser Acquerellisotto

\*\*\*\*\*

Tortellone | Kürbis-Eierteig | Honig | Trüffelburrata 24 | 32

\*\*\*\*\*

Asconeser Risotto | Rande | Flauder | Steinpilz | Spinat 19 | 26

---

## ZOM ABSCHLÜSSE

---

Weisses Schokoladenmousse | Appenzeller Rahmlikör | Mandarine 13

\*\*\*\*\*

Panna Cotta | Flauder | Weisser Biber | Gelee 12

\*\*\*\*\*

Rohmilchkäse vom Wagen | Birnenbrot | Chutney 16