

# LANDGASTHOF

## TAVOLATA

### EIN TISCH EIN MENU

Unser Küchenteam lädt zum Entdecken ein und stellt für Sie Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert und/oder Käse zusammen.

### FRISCH, SAISONAL, UNKOMPLIZIERT

Diese können am Tisch nach Herzenslust selber geschöpft und geteilt werden.

Haben Sie Allergien oder mögen Sie etwas nicht?  
Teilen Sie uns das mit, wir werden das Menu anpassen.

**Ab 2 Personen und nur tischweise möglich**  
**CHF 95.00 pro Person**



## VORSPEISEN

<b>HERBSTLICHER BROTSALAT</b> mit Federkohl, sauer eingelegter Kürbis, Feigen, Jersey Blue und Pilzen	<b>CHF 16.50</b>
<b>HAUSGEMACHTE WILD-CONSOMMÉ</b> mit hausgemachten Brasato-Ravioli	<b>CHF 18.50</b>
<b>NÜSSLISALAT</b> mit einem Stunden Ei, Nüssen, Sprossen und Chämispeck vom Bio Ueli Hof	<b>CHF 18.50</b>
<b>WAGYU RINDS TATAR</b> mit Sesam, Eigelbcreme, Rindergarum, Kräutersalat und Focaccia	<b>CHF 32.50</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>ROTWEIN- RISOTTO</b> mit Herbstgemüse, Trauben, Pilzen und Sbrinz von der Alp Chüenere	<b>CHF 28.00</b>
<b>HACKBRATEN VOM HOHENRAINER WAGYURIND</b> mit hausgemachtem Kartoffelstock und Gemüse	<b>CHF 39.50</b>
<b>GIGOT VOM APPENZELLER KRÄUTERLAMM</b> mit Gemüse und Tessiner-Polenta	<b>CHF 46.50</b>
<b>GOTTHARD ZANDER</b> mit Rahm-Sauerkraut und Rotweinrisotto	<b>CHF 49.50</b>
<b>ZWEIERLEI KUH VOM BIO UELI HOF</b> -Filet und Brust- mit einem hausgemachtem Kürbis-Muffin und Gemüse	<b>CHF 54.50</b>

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.  
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in Schweizer Franken.