

# Spezialitätenwochen



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.  
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.

## Vorspeisen

**Schnouserli** 15.50

Rohschinken, Hobelkäse, Mostbröckli

**Mostbröcklicarpaccio mit Hobelkäse** 22.50

**Blattsalat an Baumnussvinaigrette** 14.50

Grüner Blattsalat

mit Appenzeller Mostbröckli und Tête de Moine-Rosen

## Hauptspeisen

**Waadtländer Saucisson** auf 27.50

**Papet Vaudois** (Lauch-Kartoffeleintopf)

gratiniert mit Etivaz Käse

**Appenzeller Siedwurst** 25.00

mit Chäshörnli und Apfelschnitzen

**Kalbsrahmgulasch** 31.00

mit Rheinthalers Ribelmals-Polenta

**Lauch-Kartoffeleintopf** 22.50

gratiniert mit Etivaz Käse,



**Berner Zungenwurst Cordonbleu** 28.00

gefüllt mit Berner Alpkäse, Pommes Frites

**Waadtländer Cordonbleu** 32.50

Schweinsnierstück gefüllt mit Etivaz Käse

und Waadtländer Saucisson, Pommes Frites

**Walliser Cordonbleu** 32.50

Schweinsnierstück gefüllt mit Walliser Raclettekäse

und Walliser Rohschinken, Pommes Frites

## Unsere Dessert Empfehlung

**Botzi Birne** (Büschelbirnen) 10.50

mit Vanilleglace

mit Vanilleglace und Botzibirnen Brand 15.50

**Brönnti Crème** 11.50

mit Botzi Birnenschnitzen

## Unsere Wein Empfehlung

**Tenud, Varen** AOC VS **Shiraz** 1 dl 5.90 7.5 dl 39.50

Der Syrah begeistert durch seine konzentrierte, kräftige Frucht und seinen Aromen von schwarzen Beeren und schwarzem Pfeffer. Er besticht durch seine purpurrote Farbe und den rassigen Tanninen.

## Lindentröpfli Uhwiesen, Lola,

AOC ZH

**Pinorico** 7.5 dl 45.50

Heiner Hertli aus Flurlingen kreuzte Pinot Noir und Kerner. So entstand die neue Traubensorte Pinorico. Pinorico ist eine einzigartige Traubensorte – farbintensiv und fruchtig. Nach einer schonenden Maischengärung wurde der Wein ein Jahr in eine Sandsteinamphore gelegt. Durch die poröse Struktur der Amphore wurden die Tannine mit Hilfe der Luft samtig weich abgerundet (wird weltweit nur in unserem Keller gekeltert).

Herkunft der einzelnen Komponenten:

