



LANDGASTHOF

VORSPEISE

VEGETARISCHE « JAKOBSMUSCHELN » Kräutersaitlinge grilliert mit einer Avocado-Salsa und Wasabi-Mayonnaise	17.50
HAUSGEMACHTES MAGATELLO VOM HOHENRAINER WAGYU-RIND mit Sbinz von der Alp Chüenere, Feigen und Kräutern	24.00
RINDSTATAR mit Eigelbcrème und getoastetem Focaccia	25.50
TERRINE VON DER ALPSTEIN-ENTENLEBER mit Chutney und Brioche	26.50
SALATSCHÜSSEL mit Quinoa, Melone, Cashewnuss, Feta, Koriander, orientalischen Aromen und knusprigem Ciabatta mit Oliven und getrockneten Tomaten	17.50
CALDEIRADA À FRAGATEIRO portugiesische Tomaten-Fisch-Suppe mit knusprig frittierten Calamaretti	14.50



HAUPTGANG

ANGUS-ENTRECÔTE mit Black-Peppersauce, Kroketten mit Schmorfleisch und sommerliches Gemüse	53.00
GEFÜLLTER SCHENKEL VOM SEELÄNDER-KANINCHEN mit einem mediterranem Gemüse-Kartoffelgratin	42.00
HACKBRATEN VOM HOHENRAINER-WAGYU-RIND mit Pilzsauce, Gemüse und Rösti	39.50
TAGESFISCH gebraten mit zweierlei Kräuter-Ricotta-Ravioli und einer Tomaten-Gemüse-Essenz	45.00
MEDITERRAN GEFÜLLTE ARTISCHOCKE mit Kräutergnocchi und Sbrinz Alp Chüenere	34.50