



LANDGASTHOF

MENU

HAUSGERÄUCHERTER SWISS-ALPLACHS

mit Avocado-Salsa und Focaccia

HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON TESSINER LUGANIGHE

mit Birne, Pancetta und Haselnüssen

ZWEIERLEI VOM EMMENTALER KALB

mit Urkarotten, Knödel vom Stanser Topfen und Alpkäse

KÄSETELLER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot
oder

VARIATION VON KÜRBIS

mit Kürbiskernglace und Thymian-Birnen

**AB ZWEI PERSONEN
4 GANG MENU 95.00 PRO PERSON**

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch.
Bei Allergie oder Unverträglichkeit geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



VORSPEISEN

HÜHNENBERGER-NÜSSLISALAT mit Pancetta und einem pochierten Ei	19.50
TERRINE VON DER ALPSTEIN-ENTENLEBER mit Sanddorn und Brioche	24.50
RAHMSUPPE VOM HÜHNENBERGER PORTULAK mit Pastrami und Frischkäse	15.50
„KRONE BRÜGGLI“ (AB 2 PERSONEN) verschiedene kleine Vorspeisen zum miteinander Teilen	22.50 pro Person

HAUPTGANG

GESCHMORTE WANGE VOM MUOTATHALER KALB mit Stock von der Albula-Kartoffel und herbstlichem Gemüse	48.00
KNUSPRIGES ALPSTEINPOULET mit Mais mal Drei	45.00
ANGUS-ENTRECÔTE mit Schalotten-Confit und Knusperschalotten dazu geschmorter Kabis und hausgemachte Pommes Frites	53.00
TAGESFISCH SANFT GEGART mit Limetten-Kapernmarmelade und Fenchel dazu Taler von der Albula-Bergkartoffel	45.00
WIRSINGROULADE AN WEISSWEINSAUCE mit geröstetem hausgemachtem Ciabatta	34.50