



IHR MENU

AM 2./3. OKTOBER 2021

VERENA SCHINDLER

VORSPEISE

Pilz Fritatta
auf Apfel-Selleriesalat
serviert mit einem Haselnusschaum

HAUPTGANG

FLEISCH

Rindfleisch-Curry
Begleitet von einem luftigen Pfannkuchen,
Linsen Spinat Dal und einem würzigen Sumach Joghurt

VEGETARISCH

Herzhaftes Curry mit gebratenen Kichererbsenwürfel
Begleitet von einem luftigen Pfannkuchen,
Linsen Spinat Dal und einem würzigen Sumach Joghurt

DESSERT

Kürbistarte
Garniert mit Salzcaramel,
einem Zwetschgenkompott und Marronimousse

BON APPÉTIT !

Rindfleisch: Schweiz



GETRÄNKE
&
WEINE

PROSECCO

Foss Marai Surfine Cuvée Brut
Valdobbiadene DOC, Veneto (ITA)

Chardonnay, Sauvignon blanc

75cl	69
10cl	9

WEISSWEIN

Dahu Blanc
Varone, Wallis (CH)

Vielschichtiges Bukett, Litschi, Kiwi, reife Birnen, Quittenkonfitüre, mit einem Touch Honigaroma. Angenehme Edelsüsse im Gaumen.

Petite Arvine, Muscat und Amigne	75cl	38
	20cl	12

Sauvignon Blanc
Colterenzio, Südtirol (ITA)

Fruchtaromen gepaart mit mineralischen Noten. Frisch und knackig.

Sauvignon Blanc	75cl	52
	20cl	16

ROTWEIN

Dahu Noir
Varone, Wallis (CH)

Fruchtig mit einem Hauch Pfeffer, leicht würzig; vollmundig, mit harmonischem, schön eingebundenem Tannin. Ein sehr angenehmer lieblicher Abgang.

Pinot Noir, Syrah und Merlot	75cl	52
	20cl	16

Primitivo Mi Basta
Le Grotte, Apulien (ITA)

Fruchtiger und zugänglicher Wein mit Aromen von dunklen Beeren und einer Kakao-Note. Lieblicher Abgang.

Primitivo	75cl	42
	20cl	13

Vetusta Crianza Seleccion

Bodegas Vetusta, Riberia del Duero (ESP)

Harmonischer, eleganter und vielschichtiger Wein mit guter Balance von Fruchtaromen und Röstaromatik vom Ausbau in Barriques. Schöne Struktur. Ein klassischer Wein mit langem Abgang.

Tempranillo	75cl	69
	20cl	20



MINERAL

Mineralwasser mit Kohlensäure	33cl	4
Mineralwasser ohne Kohlensäure	33cl	4
Apfelschorle	33cl	5
Vivi Kola	33cl	5
Chinotto	20cl	6
Tonic	20cl	6
Bitter Lemon	20cl	6
Orangensaft	20cl	4.5

BIER

Appenzeller Quöllfrisch hell	33cl	6
------------------------------	------	---

Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	33cl	6
Baarer Erdmandli Amber	33cl	7
Einsiedler Spezial Dunkel	33cl	6

DIGESTIF

Vieille Prune Barrique, 41% Vol.	2 cl	6.5
Vieille Orange Barrique, 40% Vol.	2 cl	6.5
Williams, 42% Vol.	2 cl	6.5
Kirsch, 41% Vol.	2 cl	6.5
Vieille Quitte, 40% Vol.	2 cl	6.5
Vieille Poire Williams, 40% Vol.	2 cl	6.5
Grappa Ticino Barrique, 41% Vol.	2 cl	6.5
Gin, 40% Vol.	2 cl	6.5

KAFFEE

Kaffee/Espresso	4.5
Tee	4.5

*Die Weine beziehen wir vom Wyhüsli in Koppigen.
Die Digestifs beziehen wir bei Etter Distillerie in Zug.*