

aperitivum | häppchen

Parmesan–Bällchen Frischkäse getrocknete Tomaten Zitrus	12
Rüepli–Milchbrötli Geräucherte Rüepli Meerrettich Zwiebelpickles	12
Lachs–Milchbrötli Schweizer Lachs aus Lostallo Meerrettich Zwiebelpickles	14

prima mensa | vorspeisen

Blattsalat Hausdressing geröstete Kerne Gemüsepickles	14
Suppe Topinambur Safran Liebstöckel–Öl	14
Schlüssel–Terrine Karotten Lauch grüne Sauce	17
DIY Tacos Gezupfte Austernpilze Mini–Lattich gepickelter Blumenkohl Röstzwiebel–Crunch Sriracha–Mayo	19
DIY Tacos Gezupfte Schulter vom Apfelsäuli Mini–Lattich gepickelter Blumenkohl Röstzwiebel–Crunch Sriracha–Mayo	21
Geflämmt Lachs aus Lostallo weisse Bohnen Cikorino Rosso knuspriger Quinoa	22
Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen Kartoffelstroh konfiertes Eigelb Eigenbrötler Sauerteigbrot	24

Lieferant*innen	
Gemüse Buuregarte Boog, Hünenberg ZG Mundo, Rothenburg LU	Käse Luzerner Wochenmarkt
Rind Holzen, Ennetbürgen NVW Bianchi, Zufikon AG	Schwein Familie Siegenthaler, Friltschen TG
Zander Lago Maggiore Bianchi, Zufikon AG	Lachs Lostallo Bianchi, Zufikon AG

menu – familia supra omnia

Es gibt, was Saison und Markt hergeben — tischweise zu geniessen, Familie halt! Auch vegetarisch möglich.

5 Gänge | 84 pro Person
4 Gänge | ohne Käse | 78 pro Person

caput cenae | hauptgänge

Knuspriges Kartoffel–Millefeuille Muhamara–Crème Spinat Baumnüsse	35
Wirsing–Capuns Appenzeller Käse Beurre Blanc Wirsingchips	35
Schlüssel Hacktätschli Cognacrahmsauce Preiselbeeren Kartoffelstock Pastinake	36
Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen Kartoffelstroh konfiertes Eigelb Eigenbrötler Sauerteigbrot	38
Cordon–Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli Miso–Erbsen ganzes Rüepli Frites	42
Glasiertes «Shortrib» vom Angus–Rind Krautsalat gebackene Polentaschnitte	42
Zanderfilet aus dem Lago Maggiore Blumenkohl Mandel Beurre Noisette Jus Perl–Couscous	42
Entrecôte vom Angus Rind überbacken mit Kräuterbutter Frites	49