

VEGAN

Feldsalat mit Feigen, Walnüssen und gebratenem Räuchertofu 12,50 EUR

Lamb's lettuce with figs, walnuts and roasted smoked tofu

I,K

VEGETARISCH / *vegetarian:*

Pastinakensuppe mit Gemüsestroh 6,80 EUR

Parsnips soup with vegetable straw

D,E

**Mango-Mozzarella-Tartar
mit Orangen-Vinaigrette und Sprossen** 16,50 EUR

Mango-mozzarella tartar with orange-vinaigrette and sprouts

Vorspeise / Starter:

Getrübeltetes Erdapfelsüppchen mit gebratenen Pilzen **6,80 EUR**
Truffled potato soup with roasted mushrooms
D,E,I,K

Hauptspeise / Main Course:

**Winterlicher Blattsalat mit Rote-Beete-Vinaigrette
an gebratenen Garnelen und Austernseitlingen** **16,50 EUR**
*Winterly leaf salad with beetroot vinaigrette on roasted prawns
and oyster mushroom*
E,L

**Hausgemachter Spinat-Bergsoufflé an Appenzellerschaum
mit frischen Parmaschinkentranchen** **13,80 EUR**
*Home-made spinach soufflé on Appenzeller foam
with fresh tranches of parma ham*
2,A,B,D,F,I,K

**Rinderfilet unter einer Süßkartoffelkruste an Rotweinjus
mit jungem Gemüse und Reiskartoffelbällchen** **24,50 EUR**
*Fillet of beef covered in a sweet potato crust on red wine jus
with young vegetables and rice-potato balls*

**Gebratener Skrei auf Wurzelpetersilienpüree
mit jungem Gemüse** **23,50 EUR**
Roasted skrei upon root parsley puree with young vegetables

Dessert / Sweet:

Mascarponencreme mit marinierter Ananas **8,50 EUR**
Mascarpone cream with marinated pineapple
A,D,F,I,K