

Vorspeisen

Frischer Blattsalat mit Knoblauchcroûtons **V** CHF 9.00

Bunt gemischter Salat **V** CHF 10.00

Blattsalat nach Glarner Art, mit gebratenen Kalbsleberstreifen und Schabziger CHF 12.50

Blattsalat mit gebratenem Speck und Baumnüssen CHF 11.00

alle Salate servieren wir ihnen mit unserer Haussauce

Parmaschinken garniert mit Parmesanbrocken, Oliven und getrockneten Tomaten CHF 18.00

Handgeschnittenes Tartar vom US Freiland Rindsfilet serviert mit Brioche Toast CHF 23.00

Suppen

Tomatensuppe verfeinert mit Pesto **V** CHF 11.50

Fruchtige Madras Currysuppe mit gebratenen
Black Tiger Crevetten CHF 13.00

Schaffhauser Müller-Thurgau Suppe mit weissen Trauben CHF 12.50

Warme Vorspeisen

Geräucherte Jakobsmuschel auf Rahmwirsing, gratiniert
mit Hummerkruste, dazu Beurre blanc CHF 19.50

Knusprig gebratene Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella
und Pinenkernen, dazu getrüffelte Rotweinsauce **V** CHF 18.00

Bei Vorspeisen die als Hauptgang bestellt werden, erlauben wir uns einen Gedeckaufschlag von CHF 5.00

Hauptspeisen

Mit Cognac flambiertes Filet vom US Freiland Rind an einer Rosa-Pfeffersauce, dazu saisonales Gemüse und Pommes Gaufrette aus Klettgauer Kartoffeln	CHF 56.00
Am Tisch tranchiertes Châteaubriand vom US Freiland Rind, serviert mit Sauce Bèarnaise, saisonalem Gemüse und knusprigen Krokette* Ab 2 Personen, pro Person	CHF 59.00
Filet vom US Freiland Rind dazu Kräuterbutter aus eigenen Kräutern, saisonales Gemüse und Pommes frites*	CHF 47.00
„Surf & Turf“ gebratene Black Tiger Crevette begleitet von US Rindsfilet, exotisch abgeschmeckter Madras-Currybutter, saisonales Gemüse und Pommes Gaufrette aus Klettgauer Kartoffeln	CHF 50.00
Handgeschnittenes Tartar vom US Freilandrind serviert mit Brioche Toast	CHF 37.00
Geschnetzeltes vom Schweizer Kalbfleisch, abgeschmeckt mit einer cremigen Pilzsauce, serviert mit Rösti aus Klettgauer Kartoffeln	CHF 37.00
Gebratenes Schweizer Kalbschnitzel an Rahmsauce, mit saisonalem Gemüse und in Butter geschwenkten Spätzli	CHF 37.00

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb gefüllt mit Parmaschinken und rezentem Urnäser Brauchtumskäse dazu saisonalen Gemüse und Pommes frites*	CHF 38.00
Gebratenes Schweizer Kalbsschnitzel wahlweise mit saisonalem Gemüse oder bunt gemischtem Salat	CHF 35.00
Geschnetzeltes von frischer Schweizer Kalbsleber (nicht immer vorrätig) in Rotweinsauce, serviert mit Rösti von Klettgauer Kartoffeln	CHF 33.00
Dreierlei Filets US Freiland Rind, Schweizer Kalb und Schweizer Schwein, dazu Kräuterbutter, Pilzsauce und Rosa-Pfeffersauce, serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Gaufrette aus Klettgauer Kartoffeln	CHF 42.00
Mit Whiskey flambierte Medaillons vom Schweizer Schweinefilet an einer cremigen Morchelsauce, dazu saisonales Gemüse und in Butter geschwenkte Spätzli	CHF 46.00
Neuseeländisches Lammnierstück gratiniert mit Kräuterkruste von eigenen Kräutern auf einer getrüffelten Rotweinsauce, dazu saisonales Gemüse und Kartoffelgratin von Klettgauer Kartoffeln	CHF 39.00
Heiss geräuchertes Schottisches Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Roquefortsauce und cremigem Kartoffelstock aus Klettgauer Kartoffeln	CHF 37.00
Glasig gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat, dazu Tartarsauce und Salzkartoffeln aus dem Klettgau	CHF 39.00

Hauptspeisen

Gemüseteller mit einer grossen Auswahl an saisonalem Gemüse **V** CHF 33.00

Kartoffelschiffchen gefüllt mit cremiger Sauce von Morcheln und Steinpilzen, dazu saisonales Gemüse **V** CHF 33.00

•Knusprig gebratene Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Pnienkernen dazu getrüffelte Rotweinsauce **V** CHF 31.00

•

Wir haben grosses Verständnis wenn Sie, durch eine Allergie oder aus anderen Gründen, gewisse Lebensmittel meiden müssen. Sehr oft ist ein Gericht mit wenig Aufwand speziell nach Ihren Ernährungsrichtlinien zubereitet. Bitte informieren Sie uns, damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können. Wir beraten Sie gerne.

V Vegetarische Gerichte
* nicht selbst hergestellte Produkte