

Vorspeisen

Schlüsselsalat		Fr. 14.-
Steinpilzsuppe mit Peterli-Espuma Parmesanchip		Fr. 14.-
Nüsslisalat mit French Dressing Speckwürfeli, Ei und Croûtons		Fr. 16.-
Herbstliches Paté Preiselbeermousse und Eierschwämmli (Alpsteinpoulet, Toggenburger Speck und Kalbsleberli)		Fr. 16.-

Hauptgänge

Kichererbsen-Kürbis-Curry-Ragout mit Ofenkürbisschnitz	Vorspeise	Fr. 17.-
	Hauptspeise	Fr. 28.-
Frische Nudeln mit gebratenen Eierschwämmli		Fr. 32.-
Gebratene Albelifilets mit Safranrisotto fermentierter Blumenkohl (Zürichsee-Albeli von Sämi Weidmann)		Fr. 42.-
Hausgemachter Kalbshackbraten an Sherrysauce Kartoffelstock und Rüepli		Fr. 36.-

Rehpfeffer mit Spätzli Rotkraut und glasierte Marroni (Reh aus einheimischer Jagd)	Fr. 39.-
Wildschweinentrecôte mit Jus, Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni (Wildschwein aus Aargauer Jagd von Hans-Ruedi Meier, Metzger und Jäger in Windisch)	Fr. 42.-

Dessert

Minidessert	Fr. 9. ⁵⁰	
Zwetschgenröster mit Sauerrahmglacé	Fr. 12.-	
Pavlova (Hausgemachtes Meringue, Mascarponecreme mit roten Johannisbeeren und eingelegtem Fenchel)	Fr. 14.-	
Käsevariation mit Früchtebrot und Chutney (Tomme Fleurette de Rougemont, Alter Senn & Schnebel Kuh extra)	Fr. 16.-	
Vanille-, Schokoladenglacé von Sorbetto Hausgemachtes Sauerrahm- und Zimtglacé Hausgemachtes Pflaumensorbet	pro Kugel mit Rahm	Fr. 5.- Fr. 1. ⁵⁰