



Herzlich willkommen

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss. Das ist unser Credo. Wir wünschen Ihnen «An Guata»!

**Bei der passenden Wein- bzw. Getränkewahl sind wir gerne behilflich.
Die vollständigen Getränkekarten finden Sie hier:**



Vorspeisen

Gebackener Büffelmozzarella in der Rauchmandelkruste 26
mit Rucola, bunten Tomaten, gegrilltem Pfirsich und Pinienkernen (GCAF)

Schweizer Bachforelle 27
mit Dill, Fenchel, Kaviar und geröstetem Safranbrioche (DCA)

Gefülltes Schweizer Kalbscarpaccio 29
mit Malbuner Bergkäse, Spargel und Pilzen (G)

Klassisches Beef Tatar
mit Salat, Toast und Butter (ACFLM)
- Klein, 100g Rinderhüfte 25
- Gross, 150g Rinderhüfte 35

Das Tatar wird von unserer Küche frisch zubereitet und mariniert.
Wenn Sie es pikant mögen, bitte bei der Bestellung dazusagen.

Salate und Suppen

Gemischte Blattsalate 16
mit Kartoffelcrisp, Tomaten, Gurke, Karotte und Ingwerdressing (MFA)
- mit gebratenem Maispoulet 23
- mit gegrillten Garnelen (B) 26

Sommerliche Blattsalate 18
mit Spargel, frischen Beeren und gerösteten Sonnenblumenkernen (OM)
- mit geräuchertem Malbuner Schinkenspeck 21
- mit hausgebeiztem Schweizer Lachs (D) 24

Geeiste Tomatensuppe 10
mit Olivencrostini und Basilikum (AG)

Ochschwanz-Consommé 13
mit eigenen Ravioli und Gemüsewürfel (ACL)

Spargelcremesuppe 15
mit getrüffelten Croutons (AG)

Hauptgerichte

Vegetarisch

Liechtensteiner Kässpätzle 22
mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder kleinem Blattsalat (ACG)

Kartoffel-Brunnenkresse-Schmarren 24
mit Kerbeljoghurt und Marktgemüse (ACG)

Aus regionalen Gewässern oder nachhaltiger Zucht

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 44
mit Krustentiersauce, gegrillten Garnelen, geschmolzenen Kirschtomaten,
Kapern und schwarzen Oliven (ACBGO)
- mit Schweizer Chorizo (scharf) 47

Schweizer Brüggli Lachsforellenfilet 39
mit Tomaten-Estragonsauce, Karotten und Spinatrisotto (GO)

Fleisch aus der Region

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren (ACG)	39
Gekochter Kalbstafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsaucе, dazu Blattspinat und Röstkartoffel (FGLMO)	39
Rib Eye Steak (250g) vom Schweizer Weiderind mit Café de Paris Butter, Grillgemüse und hausgemachten Gorfion Fries (GLO)	49
Maispouletbrust mit Trüffeljus, Brokkoli, gelbe Karotte und Süsskartoffel (O)	36
Geschmorte Schweizer Lammschulter mit Thymianjus, Paprika, Artischocken und gebackene Zucchini-Frischkäseröllchen (OGC)	39

Desserts

Sommerliche Sorbet-Variation Drei verschiedene Sorbets nach Saison mit frischen Früchten	16
Fake Lemon Ricottamousse, Mandelbiskuit, fruchtiges Kompott, Zitronen-Ganache, Knusper (ACGH)	17
Schokolade und Himbeere Schokoladen-Brownie, Karamell, Himbeersorbet, frische Himbeeren, Himbeergel (ACG)	18
Sanddorn-Pekannuss Pekannuss-Biskuit, Sanddorn-Zitronengel, Baiser, Sanddornsorbet, Vollmilchcreme, Knusper (ACGH)	17

Herr Gorfion empfiehlt unseren kleinen Gästen

Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten oder Griessnockerl (ACGL)	8
Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (ACGLF)	9
Wienerle mit Pommes (LM)	12
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (80 g) mit Pommes oder Petersilienkartoffeln oder Reis (ACGHLO)	19
Fischstäbchen mit Gemüse und Reis (AD)	15
Zwei gefüllte Palatschinken wahlweise mit Marmelade oder Nutella (ACGHEF)	9

Fragen Sie nach unserem Kindereis.

Unser Fleisch beziehen wir aus (Änderungen vorbehalten):

Schwein:	Schweiz	Lachsforelle:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Bachforelle:	Schweiz
Rind:	Schweiz	Riesengarnelen:	Nachhaltige Zucht aus Vietnam
Poulet (Huhn):	Schweiz	Lamm:	Schweiz
Wild:	Liechtenstein/Schweiz		

A = Gluten; B = Krebstiere; C = Geflügeleier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;
G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;
O = Schwefeldioxid, Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.