

# ZUR ABWECHSLUNG

## AUS DEM SUPPENTOPF

Pastinaken-Cremesuppe mit einem Bärlauchschaum	11.00   16.00
Schwarze Karottensuppe vegan mit Kokosmilch & Ingwer	11.00   16.00

## XUND UND LEICHT

Frühlingssalat mit gebratenen Champignons und Frühstücksspeck	22.50   25.00
Tatar vom Appenzeller Rind an einer Sashimimarinade, mit Jungzwiebeln & Äpfeln auf einem Wasabi-Matcha-Spiegel, dazu Focaccia & Appenzeller Butter	100g   180g 24.00   34.00

## AUS DER WARMEN KÜCHE

 Mittags gibt es eine Menüsuppe oder -Salat dazu

Prosecco- Bärlauch-Risotto mit Trüffelpecorino	28.00
Ossobuco al ragù an einer Weisswein- Zitronensauce mit Safran & hausgemachten Spaghetti alla Chitarra	34.00
Flank Steak Spezial Cut vom Appenzeller Weiderind Prosecco-Bärlauch-Risotto & Gemüse	44.00

## FOCACCIAS

Roastbeef Sauce Tartare, Peperonata, Rucola	15.50   19.00   24.50
Mortadella Tomatenwürfel, Guacamole, Blattsalat	14.00   17.50   23.00
Assiago Nusspesto, Tomatenwürfel, Rucola	14.00   17.50   23.00
Vegan: Crema di Ceci Baba Ganoush, Zucchetti, Spinat	14.00   17.50   23.00

## Getränke Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80  
Ingwer-Rosmarin-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80

Galvanina, „Bio-Limonade“ aus Rimini (IT) 35 cl | 6.50

- Blutorange
- Grapefruit
- Mandarine
- Orange
- Limone

Martini-Rosato e Tonic 9.50  
Gents Tonic Water, Orangenzeste & Eis

Prosecco "Superiore Brut Nature" 9.00  
Glera, Silvano Follador, Valdobbiadene  
Veneto, DOCG 2024 "Bio"

Vaux Träublein Rose 7.50  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

Alkohol-  
frei

## Weisswein

„Grillo Bianco“ Abbazia Santa Anastasia 7.20 | 50.00  
Grillo, Sizilien, Italien, IGP 2024

Sotto Monte Sauvignong Blanc Ronco del Gelso 8.50 | 56.00  
Friaul-Julisch Venetien, Italien, 2020

Riesling 7.50 | 53.00  
Bründelmayer, Kamptal, Österreich

Alkoholfrei  
0.5%

## Rotwein

Brunello di Montalcino 10.90 | 76.00  
Sangiovese, il Poggione, Toscana Montalcino, DOCG 2019

„St. Laurent“ 8.20 | 57.00  
Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020 „Bio“