

# AOP-IGP GASTROWOCHEN

## ZUM STARTE

**MOSTBRÖCKLI-TATAR** 80G | 160G **24 | 29**

serviert mit  
karamellisiertem Chicorée  
mit Huuspommes\*: +6

**APPENZELER PANTLI-RAVIOLI** **17 | 29**

mit gepickelten Zwiebeln  
und blauen St. Galler Kartoffeln

## SPEZIALITÄTE

**APPENZELER SÖDWORSCHT** **24**

serviert mit Chähörnli  
Röstzwiebeln und Apfelmus

**ST. GALLER OLMA BRATWURST** **24**

mit Huuspommes und  
Saisongemüse  
mit Zwiebelsauce: + 4.-

## S'FINALE

**BIBERLI-CARAMELKÖPFLI** **14**

garniert mit frischen Beeren

**BLANC DE NOIR** **7.5 | 52**

Pinot Noir, Gebrüder Kümmin, Schwy CH

**MALANS PINOT NOIR** **7.5 | 52**

CH, Rutishauser, Graubünden

**ALLERGENE** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**DEKLARATION** Unser Fleisch stammt wenn nicht anders Deklariert aus der Schweiz. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

