



Starter

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette
Frische Granatapfelkerne
12

Unser beliebtes Tatar vom Piemonteser Rind
Eigelb, Belper Knolle und geröstetes Brot
26/42

Wirtschaftsplättli
Kalte Fleischspezialitäten und Käse von der Intercheese AG
19/29

Aus dem Suppentopf

Topinambursuppe
12

Rickenbacher Gerstensuppe
14

Vorneweg, zwischendurch oder einfach so

Knusper Fondue
Pfeffermayonnaise, Blattsalat
16



Hauptgänge

Violette Symphonie

Randen auf Salz gegart, Randencrème, Randenjus
28

Saiblingsfilet aus Römerswil

Gerstotto, Spitzkohl, Trauben
38

Linguini Dorfwirtschaft

Bündnerfleisch, Ziegenfrischkäse, Federkohl
28

Perlhuhnbrust

Rüebli, Sesam, Pak Choi
38

Entrecôte vom Napfschwein

Violetter Kartoffelstampf, Rosenkohl
42

Geschnetzeltes vom Milchkalbfilet

Pilzsauce, Butternudeln
44

In Tomatensauce geschmorte Kutteln

Tessiner Polenta
26

Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind

Trüffeljus und Pommes Frites
56 p.P.

Entrecôte Double Rossini mit Foie Gras

Trüffeljus und Pommes Frites
62 p.P.

Hausfondue

*mit gepickeltem Gemüse
und unserem hausgemachten Fonduebrot*
28 p.P.



Die süsse Verführung

Karamellisierte Crèmeschnitte

Birne, Zimt

14

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen

Pro Kugel 4.50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.
Foie gras und Perlhuhn aus Frankreich