

der CHEF empfiehlt  
Köstliches aus unserer KÜCHE

**VORSPEISEN**

<b>Marktfrischer Blatt- und Gemüsesalat</b> mit Schnauser Ei, Kürbiskernen und gerösteten Brotwürfeln	14
<b>Schnauser «45 Minuten» Ei auf Gemüselinsen</b> mit Pommerysenf und Weissweinschaum	19
<b>Feine Tranchen von der gebeizten Forelle aus dem «Val Lumnezia»</b> mit Dill-Senfsauce und kleinem Kräutersalat	26
<b>Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Chutney</b> Thymian, Schnauser Honig und altem Sherryessig	20

**SUPPEN**

<b>Cremesuppe von der Petersilienwurzel</b> mit Paprikagewürz	16
<b>Hausgemachte Rinds-Bouillon</b> mit seinem Siedfleisch	18

## HAUPTGÄNGE

<b>Glasierte Kalbskopfbäggli</b> mit Püree von der „Ditta“ Bergkartoffel und Wintergemüse	47
<b>Schnauser Kalbsteak mit gebratenen Pilzen,</b> hausgemachter «Pasta Troffie a la panna» und Wintergemüse	49
<b>Angus Rindsfilet mit «Sieben» Pfeffer</b> mit Portweinjus, Quarkpizokel und Wintergemüse	58
<b>Konfierte Entenbrust mit Orange und Rosmarin</b> mit Püree von der „Ditta“ Bergkartoffel und Wintergemüse	48
<b>Temperiertes Forellenfilet aus dem «Val Lumnezia»</b> mit Weissweinsauce, Bergkartoffeln „Corne de gattes“ und Wintergemüse	45

## SÜSSES

<b>Lauwarmes Schokoladenbisquit</b> mit Schokoladenmousse	16
<b>Kaffee-Gewürz «Crema Catalana»</b> mit marinierter Ananas	16
<b>Hausgemachter, cremiger Eiskaffee</b> mit frischem Espresso zubereitet	12
<b>Tarte Tatin mit Schnauser Boskoop Äpfeln</b> und Madagaskar Vanilleglace	18
<b>Würzige Käseauswahl aus der Weinkiste</b> mit Früchtebrot und Chutney Am Tisch geschnitten, Preis nach Menge	