

WINTERZAUBER 2020

Klassisches Rinds-Tatar 24 | Hauptgang 36

mit seinen Garnituren und knusprigem Butters toast

Auf Wunsch mit frischem Sommertrüffel oder knackigen Pommes Frites je 7

Home made beef tatar with its garnish and crispy toast

on request with summer truffle or crunchy French fries each 7

Würzige Kürbissuppe* 16

mit Orange, Chili und Vanille

dazu eine knusprige Nuss –Blätterteigstange

Pumpkin soup with orange, chili and vanilla

Crispy nut-puff pastry stick

Küsnachter Kalbsbratwurst (200g) 23

von der Metzgerei Oberwacht

dazu Zwiebelsauce und Pommes frites

Veal sausage (200g) with onion sauce and French fries

Flammkuchen „Lorraine“ 22

Kräftiger Bauernspeck, Junglauch, Reibkäse und Crème fraîche

Tarte flambée "Lorraine" with bacon, young leek, grated cheese

and sour cream

Flammkuchen „Forestier“ 26

Steinpilze, Trüffel-Brie, Junglauch und Crème fraîche

Tarte flambée "Ranger" with boletus, truffle brie,

young leek and sour cream

Geniesser-Plättli* 19

Mit Rohschinken, luftgetrocknetem Speck, Mostbröckli, Sbrinz-Rollen

und Malz-Tschippis von der Brauerei Locher, Appenzell

Smoked ham, cured bacon, Mostbroeckli, Sbrinz cheese and malt crisps

DAMIT WERDEN SIE ZUM KOCH...

Küsnachter Cervelat am Spiess* 7

zum selber „brötle“ mit Senf

Cervelat on a spit to grill by yourself with mustard and bun

Flamm-Lachs (ca. 300 Gramm, für 2 Personen)* 29

zum selber zubereiten (Zubereitungszeit am Feuer 6-8 Minuten)

mit Crème Fraîche

Flame-salmon to grill by yourself with sour cream and bun

Cooking time over the fire: 6-8 minutes)

* Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen ein Brötli von Backzauber, Forch
with these dishes we serve a bun of Backzauber, Forch