

# Zusatzkarte April

## Mini Vorspeisen

*Wirklich Mini damit auch ein Hauptgang mit kleinem Dessert noch Freude macht*

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli	9.50
Bündner Capuns mit Speckrahmsauce	9.50
Raviolo mit Füllung von Rindsschmorbraten an brauner Butter	9.50
Gebackene Krevetten im Kartoffelmantel mit Mango Chutney	9.50

## Suppen

Zürcher Weisswein-Rahmsuppe mit Bärlauch	12.50
Marronicrème Suppe mit karamellisierten Birnenwürfeli	11.50

## Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi von Capo Ernesto mit gebratenem Gemüse und Kräutern an Olivenöl	21.50
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung von Capo Ernesto an brauner Butter mit Salbei	21.50
Breite Nudeln mit Rauchlachsstreifen und Gemüse an Safranrahmsauce	23.50
Gebratener Lammrücken mit Orangen-Zitronen-Crumble serviert mit Appenzellerkäse-Ravioli und Gemüse	36.00
Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit Bärlauch, Chilli, Schinken und Bergkäse* (mind. 25 Minuten)	34.50

*Deklarationen: Fleisch, Schinken und Speck aus der Schweiz; Lamm aus Neuseeland*