



## SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Ziegenfrischkäse – Cheesecake mit Honig & Zitronenthymian  
dazu Klosterser Rohschinken & Feigenkompott  
*Goat cream cheese cheesecake with honey & lemon thyme  
served with raw ham from Klosters & figg compote*

21,00

ohne Rohschinken / *without raw ham*

18,00

\*\*\*

Rote Linsensuppe mit geräucherter Entenbrust  
*Red lentil soup with smoked duck breast*

14,50

ohne Ente / *without duck*

12,50

\*\*\*

Pizokel alla puttanesca mit Basilikumschaum & Pinienkernen  
*Pizokel alla puttanesca with basil foam & pine nuts*

27,50

\*\*\*

Schweizer Maispouardenbrust auf bunter Quinoa – Pfanne  
an Zitronengras – Ingwerschaum  
*Swiss maize poularde breast with mixed quinoa pan & lemon grass ginger foam*

41,00

\*\*\*

Zitrontarte mit Pfirsichsorbet & frischen Beeren  
*Lemon tarte with peach sorbet & fresh berries*

14,50