

KALTE VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat kombiniert nach „Lust & Laune“ (Ei, Croûtons, Speck)	ab 10.50
Gelbflossen Thunfisch Carpaccio an pikanter Limonen-Bärlauch „Salsa Verde“	26.50
Rindsfilet Mittelstück Tatar „Gasthaus zum Mostkrug Style“	28.50
Sauerrahm Terrine mit Morcheln im Salatnest an Spargel-Rhabarber Vinaigrette	19.50
Mit Parma Schinken „Dolce Riserva“	+ 5.00

SUPPEN

Tagessuppe im Topf	07.50
„Tom Kah Gai“ mit grünen Spargeln	11.50
Mit Black Tiger Crevette-Gemüse „Zigarillo“	+5.00

PASTA / RISOTTO & SPEZIELLES

	Vor.	
Trüffel Raviolo à la crème mit Blattspinat Streifen (Klassiker)	27.50	37.50
Bärlauch Linguine an feurigem Frühlings-Morchel Ragout	25.50	35.50
Safran Risotto mit Spargeln, „Pomosecco“ & Bärlauch „Salsa Verde“	21.50	31.50
Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben (Klassiker) an karamellisierter Himbeeressig Sauce	28.50	38.50

ÜBERRASCHUNGS-MENU (Ab 2 Personen)

Lassen Sie sich verwöhnen von der Kreativität des Chefs!

4 Gang Menu	CHF 103.00
5 Gang Menu	CHF 113.00
6 Gang Menu	CHF 123.00
7 Gang Menu	CHF 133.00

FLEISCH / FISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück gebraten an Frühlingsmorchel-Portweinjus Bärlauch-Linguine mit „Pomosecco“		54.50
Surentaler Kalbs Nierstück gebraten an pikantem Kerbelschaum Safran-Risotto mit gebratenem Pak Choi		52.50
Duett von Lammkoteletten & Entrecôte an Bärlauch Sauce „Bearnaise“ Kartoffel-Spargelpfanne		50.50
Schweins Cordon bleu „Mostkrug Style“ (CH, Nierstück) Pommes frites & Ofengemüse		39.50
	Vor.	
Steinbutt Filets Streifen an Frühlingsmorchel-Rahmsauce Bärlauch-Linguine mit „Pomosecco“	29.50	49.50
Sautierte Black Tiger Riesencrevetten „Aglio Orsino e Peperoncino“ Safran-Risotto mit Pak Choi-Streifen	28.50	48.50

FLEISCHHERKUNFT

Rind	Australien / Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Kalb	Schweiz
Lamm	Australien Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Fische	Zertifiziertem Handel

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage!

SÜSSSPEISEN

Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker) 12.50

Marsala Sabayon mit Caramel „Fleur de Sel“ Glace (Klassiker) 13.50

Hausgemachtes Caramelköpflì 09.50

Gebackener Ricotta Kuchen “Mostkrug Style mit Rhabarber Kompott 12.50

Dessertkäse 18.50

GLACEN

Weisse Kaffee Glace 5.00

Bourbon-Vanille

Caramel „ Fleur de Sel ”

Milchschokolade

Haselnuss

Kokosnuss

Rum & Rosinen

SORBETS

Zitronen 5.00

Williams

EXTRAS

Schuss 4.00

Espresso 2.50