

Tavolata Menu

ab 2 Personen

Linsen-Currysüppchen mit Mango-Espuma
Appenzeller Käsekuchen mit Aprikosensenf
Siedfleischsalat von unserem Bio-Rind an Kräuterdressing
Spargelravioli an Proseccoschaum und Parmesan
Zanderbällchen auf Pak choi Gemüse und roter Thaicurrysauce



**Von unserem Aubrac-Bio-Rind in Demeter Qualität
vom Hof Frohwies Bächli-Hemberg**

Bio-Entrecôte mit Café de Paris
dazu Pommes Frites und Blattspinat

oder

Argentinische Angus-Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce
dazu Quarkspätzli und Wirsinggemüse

oder

Gebratenes schottisches Lachsfilet
dazu Petersilien-Kartoffelpüree und grüner Spargel



Dessert Surprise Tavolata

oder

Käsevariation von Willi Schmid
dem Käsepapst aus dem Toggenburg

Preis pro Person 88.00

Dies ist ein Beispielmeneu und wir passen dies jeden Tag saisonal an