

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu Gebratene Lachswürfel * an Mandarinen-Estragonsauce dazu Tomaten-Pilawreis und Blumenkohl	23.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Skreifilet – Edelkabeljau ** an Kräutersauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	32.50
Fleisch Menu Schweizer Pouletbrustwürfel an rassiger Stroganoffsauce dazu Kräuter-Stampfkartoffeln und Blattspinat	23.50
Cajun New Orleans Schweizer Pouletbruststreifen & Riesencrevette an rassiger Cajun-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Cocobohnen	29.50
Rind Empfehlung Rosa gebratener Rindsfiletspiess mit Café de Paris dazu Pommes Frites und Blattspinat	39.50
200 g Burger vom Rindsfilet Im Bio-Sesam-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln und Speck, überbacken mit Käse dazu Pommes Frites	32.50
Veganes Menu Glasnudel-Frühlingsrolle an Ingwer-Kokossauce dazu gebratener Gemüseris	22.00
Vegi Menu Tagliatelle an Pilz-Ragoût serviert mit Ofentomaten & Parmesan	22.00

Von unserem Aubrac-Rind aus dem Toggenburg

Vom Bio-Demeter Hof Frohwies im Bächli-Hemberg

Mit Gemüse geschmortes Rindsgeschnetzeltes dazu Quarkspätzli und Blattspinat	26.50
Bio-Siedfleischsalat an Kräuterdressing dazu verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Essiggurke und Freiland-Ei	26.50
mit Pommes Frites	+7.00

* Zucht Norwegen ** Wildfang Norwegen

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.