

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise + 7.50

Fisch Menu 24.50

Duo von Saibling & Zanderbällchen ** an Safransauce
dazu Pilawreis und Blattspinat

Fisch Empfehlung 35.50

Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce
Petersilienkartoffelpüree, Frühlingsgemüse und Bärlauchöl

Fleisch Menu 24.50

Schweinshalsbraten mit gerösteter Pfeffersauce
dazu Quarkspätzli & Romanesco

Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce 29.50

Quarkspätzli und Frühlingsgemüse

Rind-Empfehlung 42.50

Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce
dazu Kartoffelgratin und Blattspinat

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu 22.50

Pilz-Ragoût im Blätterteig-Pastetli
mit Rüebli-Erbsengemüse

Veganes Menu 22.50

Gemüse-Frühlingsrollen auf buntem Gemüsebeet
an Madras-Currysauce

Aus der kalten Küche

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise 34.50

dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha» -geröstete Maiskörner, rote Zwiebeln & Nacho Chips

Rindstatare mit Whisky angemacht 34.00

Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurtdip dazu Senfbutter & Toast

Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce 34.00

mit grünem Szechuanpfeffer, Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Piso-Kresse,
eingelegtem Ingwer & grünem Papayasalat

Schottisches Rauchlachs-Tartar aus unserer Räucherboutique im Toggenburg 34.50

mit Honig-Dill-Sauce, Meerrettichmousse & Toast

* Zucht Türkei, Isalnd ** Wildfang Estland