

## Mittags Empfehlungen

**Mit Salat oder Suppe als Vorspeise** + 7.50

**Fisch Menu** 24.50

Gebratenes Seesaiblingsfilet \* an Estragon-Proseccosauce  
dazu Weisswein-Risotto und Zucchini-Tomatengemüse

**Fisch Empfehlung** 35.50

Gebratenes Zanderfilet \*\* an Kräutersauce  
Petersilienkartoffelpüree, Frühlingsgemüse und Bärlauchöl

**Fleisch Menu** 24.50

Schweizer Pouletbrustfilet im Knuspermantel mit Haus-Cocktailsauce  
dazu Pommes Frites und Blattspinat

**Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce** 29.50

Quarkspätzli und Frühlingsgemüse

**Rind-Empfehlung** 42.50

Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce  
dazu Quarkspätzli 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 Senfbuttermilch & Toast

**Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce** 34.00

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

**Schottisches Rauchlachs-Tartar** aus unserer Räucherboutique im Toggenburg 34.50

mit Honig-Dill-Sauce, Meerrettichmousse & Toast

\* Zucht Isalnd \*\* Wildfang Estland