

Mittags Empfehlungen

Mit Salat oder Suppe als Vorspeise	+ 7.50
Fisch Menu Gebratener Lachsspiess * mit Yuzu-Zitronengrassauce auf gebratenem Gemüsereis	24.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli, grüne Spargeln und Bärlauchöl	34.50
Fleisch Menu Schweizer Pouletbrustfilet im Knuspermantel auf Tomaten-Risotto, gebratenem Blumenkohl & Schnittlauchöl	24.50
Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce Quarkspätzli und grünes Gemüse	29.50
Lamm Empfehlung Lammgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli und grünes Gemüse	28.50
Rind-Empfehlung Angus Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	38.50

Vegetarisch & Vegan

Vegetarisches Menu Kartoffelgnocchi mit Dianesauce dazu grünes Gemüse, knuspriger Salbei, Nussbutter & Parmesan	22.50
Veganes Menu Marinierte Tofuecken an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis und Pak choi Gemüse	22.50

Aus der kalten Küche

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha» -geröstete Maiskörner, rote Zwiebeln & Nacho Chips	34.50
Rindstatare mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	34.00
Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce mit grünem Szechuanpfeffer, Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Piso-Kresse, eingelegtem Ingwer & grünem Papayasalat	34.00
Schottisches Rauchlachs-Tartar aus unserer Räucherboutique im Toggenburg mit Honig-Dill-Sauce, Meerrettichmousse & Toast	34.50

* Zucht Norwegen ** Wildfang Estland