Mittags Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Lauchcremesuppe 7.50

***

Fisch Teller 25.50
Gebratene Lachstranche * an Krustentier-Safransauce
Kräuter-Pilawreis & Blumenkohl mit Butterstreusel

Fisch Empfehlung 35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutercremesauce
Kartoffelpüree & Blattspinat

Fleisch Teller 24.50
Rindsgeschnetzeltes an Café de Paris Sauce
Kartoffelpüree & Blumenkohl mit Butterstreusel

Rind-Empfehlung 46.00
Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce
Kartoffelgratin & Saisongemüse

Hackbraten an Rotweinsauce 36.00
Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni

Wild-Empfehlung 42.00
Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Cognacsauce
Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni

Steak-Empfehlung 55.00
300 g Argentinisches Rib eye Steak mit Café de Paris
Pommes Frites & Blattspinat

Küchenchef-Empfehlung 46.00
200g Rindsfilet-Spiess an Pfeffer-Calvadossauce
Pommes Frites & Blattspinat

Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Teller 22.50
Blätterteigpastetli mit Pilzragoût
Saisongemüse

Veganer Teller 22.50
Frühlingsrolle
auf Madras-Gemüsecurry

Kleine Dessert-Empfehlung

Dessertvariation 8.50
Mini-Tiramisu, Schichtdessert aus Zwetschgen, Mascarponecreme und Früchtecocktail

* Zucht Norwegen ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Kalte Herbstgerichte

Schottischer Rauchlachs aus unserer Räucherboutique im Toggenburg
Meerrettich-Crème fraîche, frittierten Kapern, Avocado & Toast
34.50

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln,
eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat
35.50
dazu ein Shot japanischer Sake + 5.-

Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel kalt aufgeschnitten
nach Japanischer Art zubereitet
Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Furikakegewürz, Süsskartoffelpüree
dazu Basmatireis
44

Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht
Essiggemüse, Kräuter-Joghurtdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast
36

Siedfleischsalat vom Weiderind
Kräuterdressing, bunte Salate, Essiggurken, Schalotten & Freiland-Ei
27

Herbstsalate

Gebratenes Zanderfilet
Kräutercremesauce
35

Gebratene Riesencrevetten «Chorizo»
Fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer
44

200 g rosa gebratene Rindsfiletwürfel
Japanische BBQ-Sauce
46

Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei,
verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen
an Haus- oder Balsamicodressing

Portion Pommes Frites
7

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.