

Salate
Bunter Blattsalat Hausdressing
11
Gemischter Salat Hausdressing
14
Nüsslisalat Ei Speck Kürbiskernöl
16
Suppe
Kürbiscreme Suppe Waldpilzterrine
18
Vorspeisen
Gambas al ajillo Knoblauch frische Kräuter Olivenöl
18
Pimientos de Padrón
13
Hirsch-Carpaccio “Wald von Nara” Fein marinierts Hirsch-Carpaccio mit japanischem Touch, Yuzu-Perle und Waldkräuter
28
Rindstatar «Concerto» fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, gekonnt gewürzt und verfeinert mit Cognac serviert mit Toast und Butter oder Pommes frites
28/ 36

Hauptspeisen
Wildschweinragout mit Pilzen Waldpilze hausgemacht Kürbisravioli Speck-Zwiebeln
36
Rehpfeffer nach Art des Hauses Wildsauce klassischen Herbstbeilagen
42
Maispoulardenbrust Kürbismousse Bratkartoffeln
38
Empfehlung vom Küchenchef Rehrücken im Wildkräutermantel serviert mit unseren klassischen Herbstbeilagen und Wildjus Am Tisch tranchiert-ab 2 Personen Preis pro Person 54
St. Galler Kinderfest Bratwurst von der Metzgerei Bechinger Butterrösti Zwiebelsauce
27
Fisch
Oktopus vom Grill Kartoffeln- Parmentier geräucherte Paprika
42
Gebackene Felchen Knusperli dazu reichen wir Sauce Remoulade und einen gemischten Salat oder Pommes frites
23/ 29
Vegetarisch
Gebackene Auberginen geräucherter Honig Rosmarin Salz
25
Herbstteller
Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Kürbis Preiselbeer Apfel
27