

Salate	
Bunter Blattsalat Hausdressing	11
Gemischter Salat Hausdressing	14
Nüsslisalat Ei Speck Kürbiskernöl	16
Suppen	
Rindskraftbrühe Flädli	16
Tomaten-Basilikum Suppe	16
Vorspeisen	
Gambas al ajillo Knoblauch frische Kräuter Olivenöl	18
Hirsch-Carpaccio Parmesan Waldkräuter Olivenöl	28
Entenleber-Mousse Brotchips Sherry Mango-Perlen	32
Rindstatar «Concerto» fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, gekonnt gewürzt und verfeinert mit Cognac serviert mit Toast und Butter oder Pommes frites	28/ 36

Hauptspeisen	
Rindsfilet «Stroganoff» hausgemacht Spätzli	44
Maispouardenbrust Orangen-Safran Sauce Sellerie-Mousse	38
<div> Empfehlung vom Küchenchef </div> <div> Rindsfilet von Rubia Gallega serviert mit dunkler Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebund </div> <div> Weisser Alba Trüffel Preis pro Gramm </div>	
St. Galler Kinderfest Bratwurst von der Metzgerei Bechinger Butterrösti Zwiebelsauce	27
Fisch	
Seezungenfilet «la Meunière» Blumenkohl-Vanille Mousse Gemüsebund	46
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 Trüffel-Mayonnaise	25
Hausgemachte Ravioli schwarzer Trüffel Parmesan	28