

Salate		Hauptspeisen	
Bunter Blattsalat		Rindsfilet «Stroganoff»	
Hausdressing		hausgemacht Spätzli Sauerrahm	
	11		44
Gemischter Salat		Maispoulardenbrust	
Hausdressing		Orangen-Safran Sauce Sellerie-Mousse Bohnen	
	14		38
Nüsslisalat		Empfehlung vom Küchenchef Rindsfilet von Rubia Gallega serviert mit dunkler Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebund 54	
Ei Speck Kürbiskernöl			
	16		
Suppen			
Rindskraftbrühe		St. Galler Kinderfest Bratwurst von der Metzgerei Bechinger	
Flädli		Butterfästli Zwiebelsauce	
	16		27
Tomaten-Basilikum Suppe		Fisch Seezungenfilet «la Meunière» Blumenkohl-Vanille Mousse Gemüsebund 46	
	16		
Vorspeisen			
Gambas al ajillo		Oktopus vom Grill	
Knoblauch frische Kräuter Olivenöl		Kartoffeln- Parmentier geräucherte Paprika	
	18		42
Hirsch-Carpaccio		Gebackene Felchen Knusperli dazu reichen wir Sauce Remoulade und einen gemischten Salat oder Pommes frites 23/ 29	
Parmesan Waldkräuter Olivenöl			
	28		
Enten Foie Mi Cuit		Vegetarisch Gebackene Auberginen geräucherter Honig Rosmarin Salz Trüffel-Mayonnaise 25	
Brotchips Sherry Mango-Perlen			
	32		
Rindstatar «Concerto»		Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel-Ricotta Parmesan 28	
fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, gekonnt gewürzt und verfeinert mit Cognac			
serviert mit Toast und Butter oder Pommes frites			
	28/ 36		