

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

Enten Foie Mi Cuit
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 | Sauerrahm

44

Maispoulardenbrust
Orangen-Safran Sauce | Sellerie-Mousse | Bohnen

38

Empfehlung vom Küchenchef

Rindsfilet von Rubia Gallega
serviert mit dunkler Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebund

54

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
gefüllt mit Trüffel-Ricotta | Parmesan

28