

Kalte Vorspeisen

Grüner Gartensalat mit hausgemachtem Dressing (IT, FR)	7.90
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (IT, FR)	9.90
Schweizer Rindstatar (ca 80 g.) rassig mariniert, dazu Salatbouquet und Toast	18.90
Randen-Carpaccio an Balsamico-Himbeer-Vinaigrette, Salatbouquet und gratiniertem Ziegenkäse	16.90

Suppen

Grüne-Currycrèmesuppe verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu gebratener Lachstatar	12.90
Beschwipste Blumenkohlcrèmesuppe verfeinert mit Martini	10.50

Châteaubriand 400 g (ab 2 Personen)
dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin verfeinert mit Trüffelöl
(nur auf Vorbestellung)
Preis pro Person 52.50

Tapas-Variationen
Der ideale Begleiter zu einem guten Glas Wein **25.00**



Hauptgänge

Fleisch

Schweizer Rindstatar (ca. 170 g.)	31.90
verfeinert mit Harissa, Kapern, Essiggurken und Dijon-Senf, dazu Salatbouquet und Grill-Kartoffeln	
Poulet-Cordon bleu „St.Gallen“	29.90
gefüllt mit Klosterkäse und Speckstreifen, dazu Gemüse und Pommes	
Kalbs-Cordon bleu	35.50
mit Dörrotomatenpesto, Trockenfleisch und Raclettekäse auf Gemüsebeet und Süsskartoffelspalten	
Saltimbocca vom Kalb	33.90
in Salbei-Rohschinken-Mantel, auf saisonalem Risotto	
Surf & Turf	28.90
Rindsfiletwürfeli und Crevetten, auf Harissa-Risotto	
Rotes Thai-Curry	26.90
mit Gemüse und Pouletbrustwürfeli , dazu Basmati-Parfümreis	
Rotes Thai-Curry	27.90
mit Gemüse und Rindsfiletwürfeli , dazu Basmati-Parfümreis	

Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet	27.90
auf Safran-Weisswein-Risotto und saisonalem Gemüse	
Rotes Thai-Curry	27.90
mit Gemüse und Riesencrevetten , dazu Basmati-Parfümreis	

Vegetarisch

Rotes Thai-Curry	22.90
mit Gemüse, dazu Basmati-Parfümreis	
Hausgemachte Quinoa-Bratlinge	21.90
auf Gemüse-Curry-Beet, dazu Grill-Kartoffeln	

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	7.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	11.90
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	11.90

Dessert

Hausgemachte Crème brûlée verfeinert mit 43-Likör, dazu Bananen-Parfait	10.90
Dessert zu zweit Überraschung des Hauses	16.90
Duett von dunkler und weisser Schokolade Schokoladenmuffin mit flüssigem Kern und weissem Toblerone Schokoladen-Parfait	12.90
Auserlesene Käsevariation mit Feigensenf und Früchten	16.50

Wenn Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Lebensmittelallergien haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, bitte fragen Sie uns einfach.

Fischherkunft:
Lachsfilet-DNK, GBR
Crevetten-VNM

Fleischherkunft:
Poulet, Kalb- CH
Rindsfilet- PY