

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon
1 dl. 11.00 7dl 68.50
voll, rund & geschmeidig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Randencarpaccio mit Erbsensprossen
gepickelte Apfelwürfel & Sauerrahm

* * * * *

Geschnetzelt vom Reh aus St. Galler Jagd
Rahmsauce mit Trauben
Herbstgemüse und Preiselbeerapfel
Quarkspätzli

* * * * *

Minörli-Schoggimousse & Ribelmaishüppe
eingemachte Mirabellen

Hauptgang Fr. 45.50
2 Gänge Fr. 58.50, 3 Gänge Fr. 69.50

Wochenhit

Bunter Herbstsalat mit Croûtons
Pastrami-Frischkäserollen
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratene Eglifilets
Braune Butter und Mandeln
Blattspinat mit Frischrahm
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 46.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Tomatensuppe mit Foccacia und Pesto
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Piemonteser Ravioli del plin
Kalbsfond, Herbstlauch und Quittenschnitze
geriebener Parmesan
Apfelmus von Niederstetter Hochstamm

Fr. 32.50

Tagesmenu 2

Tomatensuppe mit Foccacia und Pesto
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Toggenburger Cordon bleu vom Schweinsrücken
gefüllt mit Heumilchkäse und Rauchschinken
Gemüsegarntur
Pommes frites

Fr. 37.50

Tagesmenu 3

Tomatensuppe mit Foccacia und Pesto
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Steak vom Milchkalb mit Shiitake und Kräuter
Rotweinsauce
Gemüsegarntur
Semmelknödel

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Tomatensuppe mit Foccacia und Pesto
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Cédrics herbstlicher Gemüsestrudel
gefüllt mit Kürbis und Rosenkohl
Rotkraut und caramelisierte Marroni
geröstete Nüsse

Fr. 29.50

Unsere Fleisch-/Fischdeklaration: Egli EST, Lamm AUS, Schwein CH, Kalb CH, Poulet CH, Rind CH, AUS, IRL, Brot: CH

Allergene & Intoleranzen: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.