

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 11.00 7dl 68.50

voll, rund & geschmeidig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Randencarpaccio & Neckertaler
Alpschweinrohschinken
Apfel-Meerrettichsalat

* * * * *

Schnitzel vom Reh aus St. Galler Jagd
Eierschwämmli mit Kräuter
Herbstgemüse und Quittenschnitz
Quarkspätzli

* * * * *

Mascarponecrème mit Fellenberg Zwetschgen
Pavlovacrunch

Hauptgang Fr. 45.50

2 Gänge Fr. 58.50, 3 Gänge Fr. 69.50

Wochenhit

Bunter Herbstsalat mit Quittenchutney
hausgemachte Rehterrine mit Dörrfrüchten
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Zanderfilet
Weissweinsauce
Coco-Bohnen
Süsskartoffelpüree

Fr. 46.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Gemüsecrèmesuppe mit Frühlingsrolle
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Piemonteser Ravioli del Plin Kalbsfond
Rahmlauch und Quittenschnitz
geriebener Parmesan
Apfelmus von Niederstetter Hochstamm

Fr. 32.50

Tagesmenu 2

Gemüsecrèmesuppe mit Frühlingsrolle
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Tranchiertes Schweinssteak
Orangen-Pfeffersauce
Gemüse garnitur
Pilawreis mit Safran

Fr. 32.50

Tagesmenu 3

Gemüsecrèmesuppe mit Frühlingsrolle
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterkruste
Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Gemüsecrèmesuppe mit Frühlingsrolle
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Sellerie-Cordonbleu mit Spinatfüllung
Gemüse garnitur
Pommes frites

Fr. 28.50