

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 11.00 7dl 68.50

voll, rund & geschmeidig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Tafelspitzcarpaccio mit Zitronenöl
Apfel-Meerrettichsalat & Zwiebelsprossen

* * * * *

Médallions vom Milchkalbfilet
Kräutersauce
Gemüsegarntur
Ribelmasschnitte

* * * * *

Nussbutterbrownie mit Vanilleglacé
Red Love-Applekompott

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

Wochenhit

Bunter Wintersalat & Toggenburger Frischkäse
Trauben, Croûtons und Schnittlauch
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Salmfilet
Zitronencrumble
Rahmwirsing mit getrockneten Tomaten
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 46.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Spaghetti-Pasta mit gebratenen Crevetten
Chili, Knoblauch & Olivenöl
geriebener Parmesan
Apfelmus von Niederstetter Hochstamm

Fr. 33.50

Tagesmenu 2

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte
Frischrahmsauce mit Pommery-Senf
Gemüsegarntur
Pommes frites

Fr. 38.50

Tagesmenu 3

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Schnitzel vom Reh aus St. Galler Jagd
Wildrahmsauce mit Grappa
Herbstgemüse und Quittenschnitz
Quarkspätzli

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Cédries rotes Gemüsecurry
gebratener Paneer-Käse
Basmatireis

Fr. 29.50

Unsere Fleisch-/Fischdeklaration: Salm NOR, Lamm AUS, Schwein CH, Kalb CH, Reh 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.