

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 11.00 7dl 68.50

voll, rund & geschmeidig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Kalbs-Tafelspitzcarpaccio
Frischer Meerrettich und Gewürzkirschen
Toggenburger Frischkäse

* * * * *

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Paprikarahmsauce
Gemüse garnitur, Pommes frites

* * * * *

Toggenburger Schlorzichüechli
Glühweinzwetschgen & Sauerrahmglacé

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

Wochenhit

Bunter Wintersalat & Apfelstreifen
Randenwürfel & geröstete Cashewnüsse
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Zanderfilet
Mandelbutter
Blattspinat mit Frischrahm
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Pastinakensuppe mit Knödelwürfel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Fusili-Pasta mit Avocadowürfel
Dörrtomaten und Kräuter
Neckertaler Alpschweinrohschinken
geriebener Parmesan
Apfelmus von Niederstetter Hochstamm

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Pastinakensuppe mit Knödelwürfel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Steak vom Schweinsrücken
mit gebratenen Waldpilzen
Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Pilaw- Reis

Fr. 36.50

Tagesmenu 3

Pastinakensuppe mit Knödelwürfel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Geschnetzeltes vom Milchkalb
Trauben und Truttiker Marc
Gemüse garnitur
Rösti

Fr. 39.50

Tagesmenu 4

Pastinakensuppe mit Knödelwürfel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Cédrics Linsendal mit Tofuwürfel
Tandoori Blumenkohl im Backteig
geschmorter Fenchel

Fr. 27.50