

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 11.00 7dl 68.50

voll, rund & geschmeidig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Tatar von der Weisstannentaler Forelle
Apfel-Meerrettichsalat, Zitronenöl

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte
Hollandaise
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin mit Lauch

* * * * *

Reisköpfli Kaiserinart
Aprikosensauce & Streusel

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

Wochenhit

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen
marinierte Randenwürfel
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Ofengemüse
Basilikumpesto
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Gemüsecrèmesuppe mit paniertem Tofu
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Tagliolini mit gebratenen Waldpilzen
Frischrahmsauce und Gemüsestroh
geriebener Parmesan
Apfelmus vom Niederstetter Hochstamm

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Gemüsecrèmesuppe mit paniertem Tofu
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Cordonbleu vom Schweinsrücken
mit Heumilchkäse und Rauchschinken
Gemüse garnitur
Pommes frites

Fr. 36.50

Tagesmenu 3

Gemüsecrèmesuppe mit paniertem Tofu
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Rückensteak vom Milchkalb
Rotweinsauce mit rosa Pfeffer
Gemüse garnitur
Rheintaler Ribelmaisbramata

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Gemüsecrèmesuppe mit paniertem Tofu
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Auberginen Parmigiana
überbacken mit Toggenburger Bergkäse
Ruccola

Fr. 27.50

Unsere Fleisch-/Fischdeklaration: Saibling ISL, 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.