

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

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



Mittags – Menu

Business – Lunch

Kalbs-Tafelspitzcarpaccio
Apfel-Meerrettichsalat
Zitronen-Olivenöl

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte
Frischrahmsauce mit Vogelbeeren
Gemüse garnitur
Pommes frites

* * * * *

Eliels Charlotte russe
Beerensauce

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

Wochenhit

Nüsslisalat mit Mostbröcklichips
Croûtons und Toggenburger Sbrinz

* * * * *

Gebratenes Lofoten-Skreifilet
Safransauce und Tomatenwürfeli
Blattspinat mit Frischrahm
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Blumenkohlsuppe mit Gemüsequiche
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Fusili-Pasta mit Kalbfleischspieß
Kapern, Peterli und Ofentomaten
geriebener Parmesan
Apfelmus vom Niederstetter Hochstamm

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Blumenkohlsuppe mit Gemüsequiche
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Tranchierte Pouletbrust
Orangensauce
Gemüse garnitur
Rheintaler Ribelmaisschnitte

Fr. 36.50

Tagesmenu 3

Blumenkohlsuppe mit Gemüsequiche
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Médailles vom Schweinsfilet
Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur
Bärlauchspätzli

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Blumenkohlsuppe mit Gemüsequiche
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Fritto Misto
Gebackenes Gemüse im Bierteig
Gebratener Reis
Soja- Ingwersauce

Fr. 27.50