

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

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



Mittags – Menu

Business – Lunch

Kalbs-Tafelspitzcarpaccio
Toggenburger Frischkäse, Randencreme
Fürstenländer Rapshüppe

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte
Kräuter-Käsekruste und Rotweinsauce
Weisser Rheintaler Spargel
Pommes frites

* * * * *

Rahmköpfli mit Paterno-Mandarinen
Caramelcumble und Mandarinenpulpe

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

Wochenhit

Bunter Blattsalat mit Croûtons
Fürstenländer Mostbröckli
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Lofoten Skreifilet
Sauce Hollandaise
Weisser Rheintaler Spargel
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Rosmarinsuppe mit gebackenem Semmelknödel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

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

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Rosmarinsuppe mit gebackenem Semmelknödel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Tranchierte Pouletbrust
Rosa Pfeffersauce mit Cranberries
Gemüsegarntur
Nudeln

Fr. 36.50

Tagesmenu 3

Rosmarinsuppe mit gebackenem Semmelknödel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Steak vom Milchkalbrücken
Frischrahmsauce mit Morcheln
Weisser Rheintaler Spargel
Bärlauchspätzli

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Rosmarinsuppe mit gebackenem Semmelknödel
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Cédrics Fregola Sarda
Geräucherter Toggenburger Polderkäse
Confierte Tomaten und Basilikumpesto
Ruccola

Fr. 27.50