

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

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



Mittags – Menu

Business – Lunch

Rauchlachstatar mit Ribelmaisblinis
Kapern, Meerrettich und Salatbouquet

* * * * *

Rosa gebratenes Entrecôte
Frischrahmsauce mit Williams
Weisser Rheintaler Spargel
Semmelknödel

* * * * *

Niederstetter Popcornparfait
Mangosauce & gebackene weisse Schoggi

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

Wochenhit

Bunter Blattsalat mit Fürstenländer Mostbröckli
geröstete Cashewnüsse & Orangenfilet
St. Galler Apfelbalsamicodressing

* * * * *

Gebratenes Salmfilet mit Zitronen
Grillgemüse
Basilikumpesto
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Kartoffelcrèmesuppe mit gebackenem
Champignon und Sauce Tartare
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Penne-Pasta mit Rauchspeckchips
Brie, Birnenwürfel und Baumnüsse
geriebener Parmesan
Apfelmus vom Niederstetter Hochstamm

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Kartoffelcrèmesuppe mit gebackenem
Champignon und Sauce Tartare
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Schweinsrückensteak mit Kräuterkruste
Rotweinsauce
Gemüse garnitur
Pommes frites

Fr. 38.50

Tagesmenu 3

Kartoffelcrèmesuppe mit gebackenem
Champignon und Sauce Tartare
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Geschnetzeltes vom Milchkalb
mit Weissm Rheintaler Spargel
Gemüse garnitur
Bärlauchspätzli

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Kartoffelcrèmesuppe mit gebackenem
Champignon und Sauce Tartare
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Gratin vom weissen Rheintaler Spargel
überbacken mit Sauce Hollandaise
Kräutersalat & gepickelte Radiesli

Fr. 32.50