

Weintipp:

Pinot blanc Selection 2024

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 9.50 7dl 56.50

trocken, frisch & mineralisch

Rosé Blanc de Noir 2025

Weingut Schmidheiny

1 dl. 10.00 7dl 65.50

beerig, frisch & fruchtig



Mittags – Menu

Business – Lunch

Rindstatar mit Senfmayo
Toast und Butter

* * * * *

Kalbsfilet mit Gemüsefüllung
Portweinjus
Gemüse garnitur
Pommes Duchesse

* * * * *

Dattel-Honigparfait
Aprikosenkompott & Ribelmaishüppe

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

Wochenhit

Bunter Sommersalat Neckertaler
Alpschweinrohschinken, Melone & Minze
French Dressing

* * * * *

Gebratenes Salmfilet mit Kapern & Zitrone
Grillgemüse
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 45.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Kalte Süssmaissuppe mit Tomaten-
Olivencrostini
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Mit Zitronen und Frischkäse gefüllte Ravioli
auf Erbsenpüree, Nussbutter und Baumnüssen
geriebener Parmesan
Apfelmus vom Niederstetter Hochstamm

Fr. 29.50

Tagesmenu 2

Kalte Süssmaissuppe mit Tomaten-
Olivencrostini
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Médailles vom Schweinsfilet im Speckmantel
Tomaten-Pfeffersauce
Gemüse garnitur
Pilawreis

Fr. 37.50

Tagesmenu 3

Kalte Süssmaissuppe mit Tomaten-
Olivencrostini

* * * * *

Fitnesssteller
Tranchiertes Entrecôte mit Rotweinbutter
Blattsalate und Melonenschnitt
Pommes frites

Fr. 43.50

Tagesmenu 4

Kalte Süssmaissuppe mit Tomaten-
Olivencrostini
oder bunter Salat an Hausdressing

* * * * *

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
lauwarmer Glasnudelsalat
Erdnüsse & Pak choi
Süss-Sauer-Dip

Fr. 28.50

Unsere Fleisch-/Fischdeklaration: Salm NOR, 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.