

Das Saisonale.

Salate

Bunter Blattsalat mit Croûtons vom St.Galler Brot 8.00
(1, 3,10,12)
Wählen Sie aus unseren selbstgemachten Salatsaucen – (Himbeer-, Französisch-, Italienisch-Dressing)

Suppen

Spargelcrèmesuppe (7, 9) 7.50

Bärlauchschaumsuppe (7, 9) 8.00

Hauptspeisen

Putenröllchen gefüllt mit weißen und grünen Spargeln
serviert mit Safrannudeln und weißer Portweinsauce 27.50
(1, 3, 7, 12)

Rindsentrecote 200 g auf gebratenen Wildspargeln
dazu neue Kartoffeln (1, 7, 9) 29.50

Vegetarisch

Spargel Risotto 20.00
Weißwein Risotto mit frischen Spargelspitzen garniert Parmesanchip (7, 9)

Portion Spargeln 21.50
serviert neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise (7, 9)

Desserts

Tonkabohnen Creme 8.50
aus Tonkabohnen mit Vanille und Zitrone
(1, 7, 9)

Rhabarber Panna Cotta 8.50
Hausgemachte Panna Cotta mit Rhabarberkompott
(1, 7, 9)

Deklaration

Allergene Stoffe

- (1.) Gluten Getreide
- (2.) Krebs
- (3.) Eier
- (4.) Fisch
- (5.) Erdnuss
- (6.) Soja
- (7.) Milch
- (8.) Schalenfrüchte
- (9.) Sellerie
- (10.) Senf
- (11.) Sesam
- (12.) Schwefel & Sulfite
- (13.) Lupine
- (14.) Weichtiere

Fleisch, Geflügel und Fisch

Fleisch

Schweinefleisch – Schweiz
Rindsfleisch – Schweiz, Uruguay und Australien
Kalbfleisch – Schweiz
Fleischerzeugnisse - Schweiz
Wild – Österreich

Geflügel

Maispoularde – Frankreich
Pute - Frankreich

Fisch

Zander – Kasachstan
Forellen Filets - Dänemark
Egli Filets -Iceland, Estland