

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne 10.50

Gemischte Salate | Kürbiskernöldressing 11.50

Jakobsmuschelcarpaccio | USA |
Linsen | Togarashi | Wasabimayonnaise 22.80/34.80

Suppen:

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 11.80

Randenschaumsuppe | Meerrettich 10.80

Warme Vorspeisen | Hauptgericht:

Rindszungen Ravioli | CHI |
Kapernsauce 22.80/36.50

Hauptgerichte:

Hausgemachter **Hackbraten** | Kalb, Rind CH/IRL |
Whiskeysauce | Shi Take | Spinatspätzli | Gemüse 39.80

Kalbs-Tafelspitz | CH
Schnittlauchsauce | Kartoffelstampf | Nordseegarnelen | Wurzelgemüse 45.00

Red Snapperfilet | Karibik
Kartoffel-Gemüsecurry | Basilikum | Pinienreis 47.00

Lammrack | Irland
Zwiebelkonfit | junger Knoblauch | Gnocchi | Gorgonzola | Fenchel 49.00

Traditionell:

St. Galler Bratwurst | Lavasteingrill | **Bechinger St.Georgen**
knusprige Rösti | Zwiebelsauce 24.50

Kalbsleberstreifen | CH | nach Art des Chefs
knusprige Rösti 39.80

Kalbsgeschnetzeltes | CH | Pilzrahmsauce
knusprige Rösti 39.80

1. Stock Beiz Menü:

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse

Kalbsgeschnetzeltes | CH | Pilzrahmsauce
knusprige Rösti

Sidämänteli | Crema Catalana |
frische Früchte 59.80

**Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelallergien.**

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

Desserts:

Kokos-Rosmarin Panna Cotta

Exotisches Fruchtsorbet | Passionsfrucht | Ananas | Mango

11.80

Dunkles Schokoladenmousse

Banane | Tamarinde

13.80

Sidämänteli | Crema Catalana

frische Früchte

10.80

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot | Bäckerei Füger

15.80

Appenzeller Käse | Jürg Schmidhauser-Muolen

Chutney | Früchtebrot

12.50

Glaces | Sorbets | Kugel

4.50