

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne 10.80

Gemischte Salate | Kürbiskernöldressing 11.80

Dreierlei Saibling | Island-Aquakultur
Gurke | Spargel 24.80/36.80

Suppen:

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 11.80

Bouillabaisse- Schaumsuppe | Muscheln | NL | Rotbarbe | FR 14.80

Warme Vorspeisen | Hauptgericht:

Weisse Spargeln | Diepoldsau | gratiniert
Geräucherter Alaska-Wildlachs | Degonda 24.80/36.80

Hauptgerichte:

Hausgemachter **Hackbraten** | Kalb, Rind CH/IRL
Noilly Pratsauce | Tagliolini | Bärlauch | Gemüse 39.80

Weidelamm- Curryragout | Berner Oberland
Pfefferminzreis | Limone | Sommergemüse 44.00

Äschenfilet | Schweiz
Spinat | Basilikum | Tomatenperlen | Salzkartoffeln 47.00

Rindsfiletsteak | Irland | **Gratiniertes Markbein** | CH
Morchel- Jungzwiebelrisotto | Portweinjus | Sommergemüse 58.00

Traditionell:

St. Galler Bratwurst | Lavasteingrill | **Bechinger St.Georgen**
knusprige Rösti | Zwiebelsauce 24.80

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.**

Desserts:

Thurgauer Erdbeeren | Rhabarber

Erdbeersorbet

11.80

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Sauerrahmglace

14.50

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