

Speisenvorschläge für Ihr Mittagessen

(Bitte beschränken Sie sich auf eine Menüvariante, für Allergiker & Vegetarier können wir vor Ort eine passende Alternative finden... Herzlichen Dank)

Traditionelle- Regionale Menüs:

1.

Rieslingschaumsuppe mit St. Galler Klosterkäse

Hackbraten „ Grossmutter Art“ mit Trüffelbutter-
Kartoffelstock und feinem Saisongemüse

Sidämanteli (Catalanische Creme) mit Früchten 48.00

2.

Zucchettischaumsuppe mit Mandarinenöl

Französische Maispouardenbrust
mit Limonen-Kräuterrisotto & Gemüse

Hausgemachtes Glace mit Früchten 49.00

3.

Karottenschaumsuppe mit Orangensaft & Kerbel

Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gebraten
an feinem Rosmarin-Honigjus mit feinem Bramata Polenta
und frischem Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Merinques 49.00

4.

Blattsalat mit Sprossen & Kernen

Rindsschmorbraten in Barolo

mit Kräuterpolenta und Ratatouille

Panna Cotta mit frischen Früchten

52.00

Oder stellen Sie sich selbst ein Menü aus folgenden
Gerichten zusammen:

Vorspeisen:

Blattsalat mit Sprossen & Kernen und schott. Rauchlachs	14.50
„Onsen Ei „ (das perfekte Ei) auf Blattspinat	10.50
Ger. Schweinsfilet – Carpaccio mit Zucchettichutney	16.50
Kaninchenfilet mit gebratenen Pilzen	15.80
Schwertfischcarpaccio mit nativem Olivenöl & Limone	16.80

Suppen:

Rieslingschaumsuppe mit Klosterkäse	10.50
Curryschaumsuppe mit chil. Crevetten	12.50
Ratatouilleschaumsuppe mit Chorizo & Saurem Halbrahm	10.50
Kohlrabischaumsuppe mit Speck & Kürbiskernöl	10.50

Hauptgerichte:

Kalbsrahmgulasch mit Spätzli	34.00
Geschmorte Kalbsbagge mit Kartoffelstock & Gemüse	35.00
Perlhuhnbrust mit Selleriepüree & Balsamicolinsen	36.00
Swiss Prim Schweinsrack ,Bratkartoffeln & Ratatouille	37.00
Wunderbar zarter Kalbsbraten mit Kartoffelgratin& Gemüse	38.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstampf & Gemüse	29.00
Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsauce) mit Gemüsereis	32.00
Kurz gebratener Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauc	
Bratkartoffeln & Blattspinat	39.00
Kalbsfilet mit Morchelsauce, Quarkspätzli, Gemüse	45.00

Fisch:

Bodensee Zanderfilet mit Thymiankartoffeln & Lauch	35.00
Schottischer Lachs mit Lauchrahmgemüse & Trüffelbutter	36.00
Seeteufelmedallions mit Linsen und Rosmarinrisotto	42.00
Riesencrevetten mit grünem Curry, Gemüse, Parfumreis	37.00

Vegetarisch:

Hausmacher Gemüseravioli an brauner Butter mit Tomaten	28.50
Zweifarbige Tagliolini an Limonenrahmsauce mit Sellerie	28.50