

Winter 2017

Menüvorschläge ab 10 Personen-Nur ein Menü wählbar.

Oder Sie entscheiden sich für unser flexibles Überraschungsmenü

Vorspeisen:

Champagnerschaumsuppe/Flusskrebsschwänze	13.50
Rieslingschaumsuppe/Klosterkäse	10.50
Grünerbssuppe/Pfefferminze	10.80
Grünteschaumsuppe/Thunfischtatar	12.50
Curryschaumsuppe/Kokosmilch/Zitronengras	10.80
Winterl. Blattsalate/Hibiskusdressing	10.50
Gebratener Pulpo/Kräutersalat/Knoblauch/Chili	19.80
Balik Lachs/Schnittlauchsauc/Kaviar	29.00
Kalbsfilettatar/Salat/Toastbrot	24.50
Jakobsmuschel/Avokadotatar/Salat	21.80
Entenleberterriner/Quittenchutney/Brioche	27.50
Rindsfiletcarpaccio/Trüffelöl/Limone/Salat	21.50
Jakobsmuschel-Saiblingscarpaccio/Olivenöl/Salat	21.50
Kartoffel-Trüffelravioli/Parmaschinken	27.50
Artischockenravioli/Orangen/Baumüsse	19.80
Brasato Ravioli/Portweinjus/Minikürbis	21.80
Steinpilz Ravioli/Preiselbeerjus	21.80
Proseccorisotto/Riesencrevette/Fenchel	21.80
Rotbarbe/geschmorter Fenchel/schwarze Oliven	21.80
Red Snaper/Spitzkohl/Tomaten-Kartoffelstock	23.00

Hauptgänge:

Hackbraten/Limonenöl-Kartoffelstock/Gemüse	38.00
Maispoulardenbrust/Rosmarin-Honigjus/Sellerieravioli	37.00
Hirschfilet/Rauchpfeffer/ Rotkraut/Schupfnudeln	47.00
Kalbssteak/Olivenkruste/Steinpilztagliatelle/Gemüse	47.00
Lammrücken/Kräute/Eschalottenjus/Olivenstock	45.00
Seezungenfilet/Trüffel-Lauchrahmgemüse/Kartoffeln	52.00
Angus Rindsfilet/Selleriepüree/Gemüsegarnitur	55.00
Bärenkrebsschwanz/Tintenfischnudeln/Peperonata	44.50
Swiss Prim Schweinsrack/ Honig/Grapparisotto	38.00
Bisonfilet/ Ribelmaispolenta/Wintergemüse	47.00
Kalbsgeschnetzeltes/Pilzrahmsauce/Tagliatelle	39.00
Olma-Kalbsbratwurst/Bratkartoffeln/Zwiebelsauce	23.80
Geschm. Kalbsbäggli/Trüffelöl-Kartoffelstock/Gemüse	44.00
Brasato in Barolo/Spätzli/Gewürzratatouille	38.00
Geschm. Kalbshaxe/Tomatengnocchi/Brokkoli	39.00
Rindsfilet/Riesencrevette/ Safranrisotto/Gemüse	55.00
Poulet/grünes Thai Curry/Gemüse/Parfumreis	37.00
Zwiebelrostbraten/Kartoffeln/Grüne Bohnen	39.50

Desserts:

Sidämänteli/frische Früchte	9.80
Weisses Schokoladenmousse mit exotischen Früchten	10.50
Limonencreme/frische Früchte	10.50
Schokoladenkuchen/hausgemachtes Joghurtglace	13.50
Marillenknödel/Caramelglace	12.50
Käsevariation/Früchtebrot vom Füger-Mörschwil	14.50
Zimtparfait/Balsamicozwetschgen	12.50
Honigkirschen/Baumnussglace	11.50
Gebrannte Creme/Merinque	9.80
Mini Bananen/Vanille/Curry/Joghurtglace	10.50
Ananas Carpaccio/Bananenglace/Akazienhonig	12.50
Apfelstrudel mit Caramelglace	10.50
Warme Honigkirschen/Zimtglace	11.50
St. Galler Apfeltörtli/Honigglace	13.50
Kürbiskernparfait/Balsamico Zwetschgen	12.50
Orangencarpaccio mit Baumnussglace	11.50

4 Gänge -5 sfr./5 Gänge -10 sfr./6 Gänge -15 sfr.