

Frühling 2022

Menüvorschläge ab 10 Personen-Nur ein Menü wählbar.

Oder Sie entscheiden sich für unsere flexible

Überraschungsmenüvariante bei welchem jeder Gast sagen kann was er nicht gerne hat.

Vorspeisen:

<i>Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse</i>	11.80
<i>Kresseschaumsüppchen mit isländischem Saibling</i>	12.80
<i>Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing</i>	13.80
<i>Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen</i>	12.80
<i>Brasatoravioli an brauner Butter mit Salbei</i>	21.80
<i>Wildlachsvariation mit Dill & Gurke</i>	25.80
<i>Thunfischtatar mit Sour Cream & Avokado</i>	24.50

Hauptgänge:

<i>Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse</i>	39.80
<i>Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gegart mit Honig & Rosmarin mit Quarkspätzli & Gemüse</i>	39.80
<i>Kalbstaufelspitz „sous vide“ gegart mit Linsenvinaigrette Meerrettich-Kartoffelstock und Wurzelgemüse</i>	45.00

*Irishes Rindsfiletmedallion vom Grill mit
Kalbsbagge , Quarkspätzli und Schmorgemüse* 56.00

*Kalbsrücken sous vide gegart an 2erlei Saucen
mit Pappardelle & Gemüse vom Markt* 55.00

Desserts:

Sidämanteli mit frischen Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace 15.50

Marillenknödel mit Caramelglace 13.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Füger 16.00

Tiramisu mit warmen Honigkirschen 12.80

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace 11.80

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