

## Frühling 2020

**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:

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

### Hauptgänge:

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

Irisches 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:

Sidämänteli mit frischen Früchte	11.00
----------------------------------	-------

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	15.50
--------------------------------------	-------

Marillenknödel mit Caramelglace	13.80
---------------------------------	-------

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger	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.**