

Herbst 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
Kürbis-Zitronengrasschaumsüppchen mit Crevetten	13.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	13.80
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	12.80
Salsicciaravioli CH mit Prosecco-Sauerkraut	23.80
Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Hausgemachte Gänseleberterriner mit Quittenchutney	28.50

Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse	39.80
Brasato In Barolo (Rindsschmorbraten) mit getrüffelter Polenta und Gewürzratatouille	39.80
Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse-Barolojus mit Quarkspätzli und gebratenen Pilzen	44.00

Rindsfiletmedallion vom Grill mit geschmorter
Kalbsbagge , Quarkspätzli und mediterranes Gemüse 56.00

Hirschfilet NZ/Ö mit Schokoladensalz
mit Steinpilznudeln & Apfelrotkraut 56.00

Desserts:

Sidämänteli mit frische Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace
15.50

Marillenkügel mit Caramelglace 14.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger
16.00

Tiramisu mit warmen Honigkirschen
12.50

Schokoladenprofitaroles mit Himbeersauce 10.80

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