Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Kürbiskernöldressing | Speck | Ei 14.80
Laktosefrei

Hamachi Crudo | Japan
Buttermilch | Zitrusfrüchte | Schnittlauch 24.80

Gänseleberterrine | Fr. 28.50
Quitte | Portweingel | Brioche

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 12.80
vegetarisch | glutenfrei

Blumenkohl-Safranschaumsuppe
Datteln | Granatapfel 14.50
glutenfrei | vegan

Warme Vorspeisen :

Artischokenravioli 24.50 | 38.00
Peperoni | Olive | Mandeln

Frische **Tagliatelle** | Krustentiersauce
Lachsrogen | Tomate | Erbse 28.50 | 42.00

Randenrisotto
Feta | Baumnüsse 19.80 | 29.00
vegetarisch I glutenfrei

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.

Hauptgerichte :

Isländischer Eismeersaibling I Safran
Cous Cous I Estragon I Cherrytomaten 46.50

Lamm I Irl. I Asiajus
Kimchi I Erdnuss I Koriander I fried Reis 58.00

Geschmorte Schweinsbaggen I Ch I dunkles Bier
Schalotten I Karotte I Bramata I Senf 44.00

Traditionell:

Kalbsleberstreifen I Ch I nach Art des Chefs
knusprige Rösti 42.00
glutenfrei I laktosefrei

Hausgemachter **Hackbraten** I Rind-Kalb I Ch I Grossmutter Art 39.80
Spätzli I Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes I Ch I leichte Pilzrahmsauce 46.00
knusprige Rösti
glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.

Desserts :

Sauerkirsche 14.50
Mohncreme | Orange | Crumble

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (20 min) 13.50
Sauerrahmglace

Schöne Käseauswahl
Feigensenf | Früchtebrot 17.00

Handgemachte Truffes vom Praline Scherrer 3.50 / Stk.
Milchschoggi | Franciacorta | Salted Caramel | Portwein

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.