

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Kürbiskernöldressing | Speck | Ei 14.80

laktosefrei

Gelbflossen-Tuna | Atlantik.

Buttermilch | Gurke | Dill | Senfkaviar 26.80

Glutenfrei

Tomate 19.80

Stracciatella | Cashew | Basilikum | Togarashi

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 12.80

vegetarisch | glutenfrei

Bärlauchschaumsuppe

Speck | Blätterteiggepäck | Feta 14.50

Warme Vorspeisen :

Ossobucco Ravioli 26.50 | 39.00

Gremolata | Miso | Hollandaise

Frische Tagliolini | Krustentiersauce

Lachsrogen | Tomate | Erbse 26.50 | 39.00

Gerstotto

Taleggio | Salzzitrone | eingelegter Spargel 19.80 | 32.00

vegetarisch

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

Hauptgerichte :

Zanderfilet | Isl. | Safran

Cous Cous | Estragon | Cherrytomate 48.00

Duett vom Gitzi | Appenzell

Kartoffel | Erbse | Morchel 54.00

Rindsfilet | Ir. | Bärlauch | Panko

Weisser Spargel | Radiesli | Bramata | Rauchpaprika 62.00

Traditionell:

Kalbsleberstreifen | Ch | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 42.00

glutenfrei | laktosefrei

Hausgemachter Hackbraten | Rind-Kalb | CH | Grossmutter Art 39.80

Tagliolini | Frühlingsgemüse

Kalbsgeschnetzeltes | CH | 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 :

Himbeer-Panna Cotta 15.50
Popcorn | Estragon

Sauerrahmglace 14.00
Rhabarberagout | Erdbeeren

Brillat Savarin
Quitte | Feigensenf | Früchtebrot vom Füger 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.