

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Kürbiskernöl | Feigen 14.80

laktosefrei | glutenfrei

Ziegenkäse

Kürbis | Frisee | Birne | Baumnüsse 19.80

glutenfrei | vegetarisch

Gänseleberterriner | Fr 28.00

Brioche | Portwein | Quitte

Laktosefrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.00

vegetarisch | glutenfrei

Sauerkrautschaumsuppe

Speck | ch | Sauerrahm | Schnittlauchöl 14.80

glutenfrei

Warme Vorspeisen :

Wildschweinravioli | At 26.50 | 36.50

Zwiebelpüree | Preiselbeere | Butterbrösel

Frische Tagliolini

Steinpilzragout | Cognac | Liebstöckl 24.50 | 34.00

Jakobsmuscheln | USA

Rettich | Mais | Jalapeño 28.50

Laktosefrei

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

Hauptgerichte :

Zanderfilet | Isl

Randenrisotto | Goldrande | Meerrettich 49.00

Hirschrack | At | Steinpilze

Quarkspätzli | Rotkraut | Apfel 58.00

Geschmorte Schweinsbäckchen | Ch

Schwarzbier | Petersilienwurzel | Federkohl 45.00

Traditionell

Kalbsleberstreifen | Ch | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 42.00

glutenfrei | laktosefrei

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

Kartoffelstock | Herbstgemüse

Kalbsgeschnetzeltes | CH | aus der Huft 46.00

leichte Pilzrahmsauce | knusprige Rösti

glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

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

Desserts :

Marillenknödel (15min.) 14.50

Hausgemachtes Sauerrahmglace

Crema Catalana | Hausgemachtes Vanilleglace 14.00

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot vom Fäger 17.00

Handgemachte Truffes vom Praline Scherrer 3.50 | Stk.

Milchschoggi | Franciacorta | Salted Caramel | Portwein

Hausgemachte Sorbets & Glace 5.50 | Kugel

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach
unserem saisonalen Angebot

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten

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