

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Kürbiskernöldressing | Feigen 14.80

laktosefrei | glutenfrei

Balfego Tuna | Spanien

Kapern | Ingwer | Kräuter 26.90

glutenfrei

Gänseleberterriner | Fr 28.00

Brioche | Portwein | Quitte

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 | Liebstöckl | Fermentierter Pfeffer

Ragout vom Appenzeller Gitzi 24.50 | 34.00

Gnocchi

Kürbis | Salbei | Belper Knolle 19.50 | 28.50

Hauptgerichte :

Zanderfilet | Isl

Wermutvelouté | Blattspinat | Bratkartoffeln 49.00
glutenfrei

Lamrack | IrL | Rosmarin

Kumquat | Sellerie | Gerste 52.00

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

Cognacsauce | Kartoffelstock | Wintergemüse

Kalbsgeschnetzeltes | CH | aus der Huft 46.00

leichte Pilzrahmsauce | knusprige Rösti
glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelenverträglichkeiten.

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

Desserts :

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (15min.) 14.50
Hausgemachtes Sauerrahmglace

Crema Catalana | Hausgemachtes Vanilleglace 14.00
glutenfrei

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 Angebot

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten

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