

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Cherrytomaten | Croûtons 14.80
laktosefrei

Kalbstatar | Ch

Senf | Rettich | Kapern 26.50
glutenfrei

Gebeizter Lachs | Schott. 27.00

Dashi | Lattich | Wasabi
Laktosefrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.80
vegetarisch | glutenfrei

Karibische Tomatensuppe

Feta | Peperonichutney | Basilikum 15.80
glutenfrei

Warme Vorspeisen :

Kalbfleischravioli | ch 26.50 | 36.50

Mortadella | Zitrusgel | Stracciatella

Frische Tagliatelle

Salsicciaragout | Alp Sbrinz 26.50 | 36.50

Gnocchi

Bärlauch | Hüttenkäse | Pinienkerne 19.80 | 28.50

Hauptgerichte :

Seeteufelmedaillons | Isl

Spinat | Kräuter-Cous Cous | Beurre Blanc 49.00

Pyrenäen Milchamm-Blanquette | Fr

Serviettenknödel | Morcheln | Erbsen 54.00

Presa vom Pata Negra Schwein | Esp.

Champignons | Miso | Grüner Spargel | Neue Kartoffeln 49.00

Traditionell

Kalbsleberstreifen | Ch | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 42.00

glutenfrei | laktosefrei

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

Kartoffelstock | Gemüse

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 :

Dunkle Schokolade 15.80
Gurke | Minze | Pistazie

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.