

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Artischocken | Croûtons 14.80

laktosefrei

Burrata di Bufala | Kampanien

Tomate | Basilikum | Togarashi 19.80

glutenfrei | vegetarisch

Ceviche 26.80

Wolfsbarsch | FR | Lecce de Tigre | Passionsfrucht

Laktosefrei | Glutenfrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.80

vegetarisch | glutenfrei

Randengazpacho

Apfelsorbet | Dill | Meerrettich 14.80

glutenfrei

Warme Vorspeisen :

Vitello Tonnato andersrum 26.50 | 36.50

Kalbfleischravioli | Teriyaki Tuna | frischer Spinat

Frische Tagliolini

Eierschwämmli | Cognac | Liebstöckl 26.50 | 36.50

vegetarisch

Pulpo | ITA - ESP

Tomatenrisotto | wilder Broccoli 28.00 | 45.00

glutenfrei

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

Hauptgerichte :

Zanderfilet | ISL

Fregola Sarda | Zitrone | mariniertes Fenchel 48.00
lactosefrei

Lammhuft | IRL | Provençalsauce

Bramata | Gewürzratatouille 45.00
glutenfrei

Kalbssteak | CH

Kartoffelgratin | Ofengemüse 58.00
glutenfrei

Traditionell

Kalbsleberstreifen | CH | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 42.00
glutenfrei | lactosefrei

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

Quarkspätzli | Gemüse

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 :

Thurgauer Erdbeeren 14.80
Hausgemachtes Sauerrahmglace

Luftiges Tiramisu « Pöstli Art » 13.80

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot vom Fäger 17.00

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

Hausgemachte Sorbets & Glace 6.00 | 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.