

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Feigen | Baumnüsse 14.80

laktosefrei

Stracciatella | Kampanien

Tomate | Basilikum | Togarashi 19.80

glutenfrei | vegetarisch

Thunfisch Tatar

Tom Kha Sud | grüner Papayasalat 26.80

glutenfrei | laktosefrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.80

vegetarisch | glutenfrei

Kürbisscrêmesuppe

Kokosmilch | Riesencrevette 15.80

glutenfrei | laktosefrei

Warme Vorspeisen :

Salsicciaravioli 26.50 | 36.50

Salbeibutter | Peperonata

Paccheri

Wildschweinragout | Rosmarin | Tomaten 26.50 | 36.50

lactosefrei

Kartoffelgnocchi

Weissweinsauce | St. Galler Trüffel 28.00 | 45.00

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

Hauptgerichte :

Heilbutt | Northwest Atlantik

Sauerkraut-Kartoffelespuma | Blattspinat 45.00
mit Oona Kaviar Nr.103 Traditionell + 25.00

Rehrücken | AT | Preiselbeerjus

Sellerie | Birne | Chilliöl | Quarkspätzli 59.00

Zartes Ragout von der Kalbshaxe | CH

Luftige Steinpilzknödel 46.00

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 Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

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

Desserts :

Tarte Tatin 14.80
hausgemachtes Vanilleglace

Tiramisu - Glace 14.50
Zwetschgenröster

Käsevariation
Feigensenf | Früchtebrot vom Fäger 17.00

Handgemachte Truffes vom Praline Scherrer 3.50 | Stk.
Milkschoggi | 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.