

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Feigen | Baumnüsse 14.80
laktosefrei

Graved Lachs

Buttermilch | Gurke | Dill 26.80
glutenfrei | laktosefrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.80
vegetarisch | glutenfrei

Kokos-Kaffirlimettsuppe

Riesencrevette 15.80
glutenfrei | laktosefrei

Warme Vorspeise :

Auberginen-Riccottaravioli 26.50 | 36.50
Shi Take | Rote Zwiebeln

Hauptgerichte :

Zanderfilet | Nordwest Atlantik
Linsen-Kartoffelcurry | Joghurt | Pinienkerne 45.00

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

Rindsfiletsteak	I Australien	180gr.	58.00
Morchelrisotto	I Taleggio I Gemüse	250gr.	68.00

Traditionell

Kalbsleberstreifen	I CH I nach Art des Chefs		
knusprige Rösti		42.00	
glutenfrei I laktosefrei			
Hackbraten -Grossmutter Art	I Kalb-Rind CH-IR	39.90	
Kartoffelstock I Gemüse			
Kalbsgeschnetzeltes	I CH I aus der Huft	46.00	
leichte Pilzrahmsauce I knusprige Rösti			
glutenfrei			

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Desserts :

Tarte Tatin	14.80
hausgemachtes Vanilleglace	
Tiramisu - Glace	14.50
Zwetschgenröster	

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

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot vom Füger 17.00

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