

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Feigen | Baumnüsse 14.80
laktosefrei

Goldrandencarpaccio 25.80
Ziegenkäse | Apfelbalsamico | Cikorino rosso
glutenfrei

Handgeschnittenes Rinds-Tatar 36.00
konfiertes Ei | Senfkaviar

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.80
vegetarisch | glutenfrei

Sämige Fischsuppe 16.80
Schneekrabbe | Limette
glutenfrei

Warme Vorspeise :

Auberginen-Riccottaravioli 26.50 | 36.50
Shi Take | Rote Zwiebeln

Tagliatelle al ragout della nonna 26.50 | 36.50
Geschmortes Rindsragout | Wurzelgemüse

Hauptgerichte :

Goldbrassenfilet | ITA

Tomatenragout | Salz-Zitronen Risotto | Kapern 46.00

Rindsfiletwürfel | Australien

Stroganoff | Quarkspätzli 54.00

Traditionell

Kalbsleberstreifen | CH | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 44.00
glutenfrei | laktosefrei

Hackbraten -Grossmutter Art | Kalb-Rind CH-IR

Kartoffelstock | Gemüse 42.00

Kalbsgeschnetzeltes | CH | aus der Huft

leichte Pilzrahmsauce | knusprige Rösti 46.00
glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

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

Desserts :

Affogato al Cafe 10.50

Cafe- Crema Catalana

Joghurt - Bananenglace 14.80

Tiramisu - Glace

Zwetschgenröster 14.50

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot vom Füger 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.