

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Rande | Apfel 14.90
laktosefrei

Hirschcarpaccio | Österreich 26.50
Caccio e Pepe | Frisee | Shimeji
glutenfrei

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 14.90
vegetarisch | glutenfrei

Wild-Consommé 17.50
Hirschknödel | Steinpilz | Cognac
Laktosefrei

Warme Vorspeisen :

Tagliatelle | Rothirschbolognaise 24.50 | 36.00
aus Toggenburger Jagd
laktosefrei

Kürbisrisotto 22.50 | 32.50
Ziegenkäse | Haselnüsse | Rosenkohl

Hauptgerichte :

Rehentrecôte | Österreich

Selleriepüree | Federkohl | Steinpilze | Pizokel 59.00

Kalbssteak | Schweiz 56.00

getrübte Bramata | Rotkraut | Rosenkohl
glutenfrei

Zanderfilet 48.00

Wirz | Wermut | Fregola Sarda | Kürbiskernöl

Traditionell

Kalbsleberstreifen | CH | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 44.00
glutenfrei | laktosefrei

Hackbraten -Grossmutter Art | Kalb-Rind CH-IR 42.00

Kartoffelstock | Herbstgemüse

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 :

Affogato al Cafe 10.50

Marillenknödel 14.80
Hausgemachtes Sauerrahmglace

Süssmostcreme Pöstli Style 14.80

Käsevariation
Feigensenf | Früchtebrot vom Fäger 17.00

Handgemachte Truffes vom Praline Scherrer 3.50 | Stk.
diverse Sorten

Hausgemachte Sorbets & Glace 6.00 | Kugel
diverse Sorten

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten

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