

## VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse	12
Gebratenes Wachtelbrüstchen an Cumberlandsauce auf Salatbouquet	21
Nüsslisalat mit Ei und Speckchips	16
Knusprig gebratene Herzmilken auf Salat an Senfsauce	19
Oktopus-Salat an Kräuter Vinaigrette auf buntem Blattsalat	22
Tartare vom Rindsfilet handgeschnitten (mild, medium oder scharf)	Vorspeise 25 Hauptgericht 36
Riesencrevetten vom Grill in Knoblauch – Olivenöl gebraten auf kleinem Salatbouquet	23

## SUPPEN

Consommé mit Flädli und Schnittlauch		10
Randenschaumsüppchen mit Crème fraîche und Kerbel		12
Champagnerschaumsüppchen mit Edelfisch	Vorspeise	18
	Hauptgericht	30

## FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern	32
Cordon bleu vom Kalb mit buntem Marktgemüse	42
Knuspriges Mistkratzerli mit Rosmarinbutter	28
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	18
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit buntem Gemüse	37
Schweizer Rindsfilet vom Grill an Morchelsauce und Gemüsebouquet	43
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit Gemüse	29

### BEILAGEN:

Rösti, Spätzli, Reis, lauwarmer Kartoffelsalat	5
Tagliatelle, Kartoffelstock, Risotto, Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

## FISCH

### **Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot in Butter gebraten**

mit Champagner- oder Safransauce  
serviert mit frischem Blattspinat  
und der Beilage Ihrer Wahl.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

Rösti, Spätzli, Reis, lauwarmer Kartoffelsalat	5
Tagliatelle, Kartoffelstock, Risotto , Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

## VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle „Aglio & Olio e peperoncino“ mit gebratenen Riesengarnelen	23	36
ohne Riesengarnelen	18	24
Gnocchi mit Gorgonzola, Walnüssen und Zitrone	24	32
Ravioli mit Spinat-Parmesanfüllung an zerlassener Butter	28	36
Gebackene Aubergine mit Ziegenfrischkäse und Tomatenragout mit Basilikum		26

## DESSERT

Frischer Mangostrudel lauwarm serviert mit Kokosnussglace		15
Gebrannte Creme mit pochierter Williamsbirne		12
Panna Cotta mit Himbeer Espuma		13
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Sauerrahmglace (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Lebkuchen Parfait mit lauwarmen Zwetschgenkompott		14
Vanilleglace mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen		8
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16