

VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse		12
Vorspeisen Trio: gebratene Jakobsmuschel an Safransauce, Lachs und kleines Rindstartare an Salatbouquet		22
Ziegenkäse im Knuspermantel auf lauwarmen Gemüsesalat		18
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 Hauptgericht	25 36
Riesencrevetten vom Grill in Knoblauch – Olivenöl gebraten auf kleinem Salatbouquet		23

SUPPEN

Consommé mit Flädli und Schnittlauch	10
Gelbe Peperonischaumsuppe mit Safran mit sautierten Peperonistreifen	12
Eierschwämmliisüppchen mit gebackenem Lauch	1.

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern	32
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelsauce	42
Knuspriges Mistkratzerli mit Rosmarinbutter	28
St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	18
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit buntem Gemüse	37
Schweizer Rindsfilet vom Grill auf Grillgemüse an Café de Paris	43
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit Gemüse	29
Lammkaree mit Rosmarinkruste auf Rotweinjus (ab 2 Personen) pro Person	38

BEILAGEN:

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

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle „Aglio & Olio e peperoncino“ mit gebratenen Riesencrevetten	23	36
ohne Riesencrevetten	18	24
Gnocchi mit Eierschwämmlirahmsauce	24	32
Tomaten-Basilikum-Ravioli an „Tre Formaggi-Schaum“	28	36
Bärlauch-Risotto mit Diepoldsauer Spargel		28

DESSERT

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet		14
Marinierte Beeren mit halbflüssigem Rahm		12
Panna Cotta mit Himbeer Espuma		13
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Joghurtglace (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Rhabarber-Erdbeer Parfait mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren		15
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16