

## VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse		12
Vitello tonnato mit Salatbouquet		18
Burrata Mozzarella mit bunten Tomaten und Basilikum		16
Ziegenkäse im Knuspermantel auf lauwarmen Gemüsesalat		18
Knusprig gebratene Herzmilken an Senfsauce mit Salatbouquet		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

Wenn nicht anders deklariert,  
verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise inkl. MwSt.

## SUPPEN

Consommé mit Flädli und Schnittlauch	10
Gelbe Peperonischaumsuppe mit Safran und sautierten Peperonistreifen	12
Tomatenschaumsuppe mit Gin, Basilikum und Crôutons	12

## FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern	32
Kalbsgeschnetzelttes an Morchelsauce	39
Knuspriges Mistkratzerli mit Rosmarinbutter	28
St. Galler Kalbsbratwurst mit Rotwein-Zwiebelsauce	18
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit buntem Gemüse	37
Schweizer Rindsfilet auf Grillgemüse an Café de Paris	43
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit Gemüse	29
Lammnierstück an Rosmarinjus mit Grillgemüse	36

### BEILAGEN:

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

## FISCH

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

mit Champagner- oder Safransauce  
serviert mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

#### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

Rösti, Spätzli, Reis, lauwarmer Kartoffelsalat	5
Kartoffelstock, 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
Ravioli mit Steinpilzfüllung an zerlassener Butter	28	36
Safranrisotto mit Grillgemüse oder mit gebratenen Riesencrevetten und Jakobsmuscheln		26 39

## DESSERT

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet		14
Basilikum-Eis mit frischen Erdbeeren und Crumbels		14
Panna Cotta mit Himbeer Espuma		13
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Joghurtglace (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Gurkensorbet mit Hendricks Gin und frischer Passionsfrucht		12
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16