

## VORSPEISEN

Schöfli Salat   Blattsalate   Gemüsestreifen   Kräuter	12
Burrata   bunte Tomaten   Basilikum	16
Lauwarmer Ziegenkäse   Melone   Salat	18
Oktopus gebraten   Kräuter-Vinaigrette   Salat	18
Vitello tonnato   gebratener Thunfisch   Thunfischsauce   Kapern	25
Gebratene Herzmilken   Senfsauce   Salat	20
Riesencrevetten   Knoblauch – Olivenöl   Salat	23
Rindsfilet Tartare   handgeschnitten   Salat	Vorspeise 26
(mild, medium oder scharf)	Hauptgericht 38

Wenn nicht anders deklariert,  
verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise inkl. MwSt.

## SUPPEN

Consommé   Flädli   Schnittlauch	10
Sauerampferschaumsuppe   Knoblauchcroûtons	12
Tomatencremesuppe   Bärlauch-Basilikum Pesto	12
Eierschwämmli-suppe   Safran	14

## FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebeln | frische Kräuter 33

Mistkratzerli | Rosmarinbutter 29

St.Galler Kalbsbratwurst | Rotwein-Zwiebelsauce 18

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | Gemüse 40

Schweizer Rindsfilet | Trüffelsauce | Sommertrüffel | Gemüse 48

Hohrücken vom Rind | marinierter Ruccola | Sprinz 39

Rindsfiletwürfel | Stroganoff | Gemüse 44

Lammfilet | Rote Tessiner Polenta | Kefen | Knoblauchsauce 46

### BEILAGEN:

Kartoffelstock | Spätzli | Reis | lauwarmer Kartoffelsalat 5

Rösti | Tagliatelle | Risotto | Saisongemüse 6

frischer Blattspinat 7

## FISCH

### Fangfrischer Fisch in Butter gebraten

Pernod- oder

Safransauce

mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

### BEILAGEN:

Kartoffelstock | Spätzli | Reis | lauwarmer Kartoffelsalat

5

Rösti | Tagliatelle | Risotto | Saisongemüse

6

frischer Blattspinat

7

## VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
<b>Tagliatelle   Aglio, Olio e Peperoncino</b>	18	24
+ Riesencrevetten gebraten	24	36
<b>Gnocchi   Brennessel   Gorgonzola   Nüsse</b>	24	32
<b>Ravioli   Frischkäse   Sommertrüffel</b>	28	36
<b>Risotto   Frühlingszwiebeln   Morcheln</b>	26	34

„Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.“

## DESSERT

Cafè Affogato		9
Aprikosenkompott   Vanilleglace		10
Millefeuille   Beeren   Sauerrahmcreme		14
Bio Heumousse   Schokoladenmousse zartbitter		16
Safran Crème brûlée   Ingwershot		14
Beerenparfait   Rhabarberragout		14
Schokoladengugelhupf   Ganache im Glas   Blaubeerglace		16
Quarkkrapfen   Vanillecreme   Johannisbeeren		16
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5.5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5.5
Käseauswahl		16