

VORSPEISEN

Schöfli Salat Blattsalate Gemüsestreifen Kräuter	12
Nüsslisalat gebackenes Ei	16
Geschmorte Randen Meerrettich Balsamico	16
Frühlingsrollen Knoblauch-Vinaigrette Salat	18
Lauwarmer Ziegenkäse Feigen Salat	18
Wildterrine Pistazien rosa Pfeffer	22
Gebratene Herzmilken Senfsauce Salat	20
Riesencrevetten Knoblauch – Olivenöl Salat	24
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

Mais-Schaumsuppe | Chili Crunch 14

Fenchel-Limettenschaumsuppe | Limettenfilet 12

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	33
Mistkratzerli Rosmarinbutter	30
St.Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	18
Rindsgulasch geschmortes Gemüse	34
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Gemüse Preiselbeeren	42
Schweizer Rindsfilet schwarzer Trüffel Gemüse	48
Rindsfiletwürfel Stroganoff Gemüse	46
Cordon bleu vom Kalb Gemüse	46

BEILAGEN:

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

FISCH

Fangfrischer Fisch in Butter gebraten
Champagner- oder
Safransauce
mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN:

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

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino	22	28
+ gebratenen Riesencrevetten	28	38
Gnocchi Gorgonzola Birne Spinat	24	32
Ravioli Steinpilzfüllung Parmesanschaum	28	36
Linsen- Kichererbsen Eintopf Reis VEGAN		32
Kürbis Risotto Waldpilze	18	24

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

DESSERT

Cafè Affogato		9
Vanilleglace gebrannte Kürbiskerne		10
Schokoladenmousse zartbitter Sanddornmousse		16
Crème brûlée Gorgonzola Birnensorbet		16
Grand Manier Parfait Orange		15
Schokoladen-Amaretto Gugelhupf Zimtglace		16
Herbstliche Dessertvariation		18
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5.5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5.5
Käseauswahl		16