

VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse		12
Nüsslisalat mit Ei und frischem Meerrettich		16
Knusprig gebratene Herzmilken an Senfsauce mit Salatbouquet		20
Vorspeisen Trio Tuna Sashimi, gebeizter Lachs und ein kleines Rindstartare mit Salatbouquet		24
Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss-saurer Vinaigrette auf buntem Salat		18
Tartare vom Rindsfilet handgeschnitten (mild, medium oder scharf)	Vorspeise Hauptgericht	25 36
Riesencrevetten 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
Gelbes Randen-Ingwer Schaumsüppchen	12
Maiscrèmesuppe mit Parmesan-Croûtons	12

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern	32
Knuspriges Mistkratzerli mit Rosmarinbutter	28
St. Galler Kalbsbratwurst mit Rotwein-Zwiebelsauce	18
Cordon bleu vom Kalb mit Saisongemüse	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Saisongemüse	40
Schweizer Rindsfilet auf Grillgemüse an Café de Paris	44
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit buntem Gemüse	29

BEILAGEN:

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

FISCH

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot in Butter gebraten

mit Champagner- oder Hummersauce,
serviert mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

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

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle „Aglio & Olio e peperoncino“ mit gebratenen Riesencrevetten	24	36
ohne Riesencrevetten	18	24
Gnocchi an Spinat-Sahnesauce	24	32
Ravioli mit Steinpilzfüllung an zerlassener Butter	28	36
Gebackene Aubergine mit Tomaten und Gorgonzola serviert mit Risotto (Wartezeit ca. 20 Minuten)		32

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

DESSERT

Cafè Affogato		8
Panna Cotta mit Cassis- Espuma		12
Sauerrahm-Terrine mit Orangensalat		14
Passionsfrucht-Parfait		14
Honig Crème brûlée mit Caféglaçe		14
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Joghurtglaçe (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Hausgemachte Glaçe	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16