

VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse	12
Nüsslisalat mit Ei und frischem Meerrettich	16
Knusprig gebratene Herzmilken an Senfsauce mit Salatbouquet	19
Vorspeisen Trio Tuna Sashimi, gebeizter Lachs und ein kleines Rindstartare mit Salatbouquet	24
Hirschcarpaccio an Kürbiskernöl mit sautierten Steinpilzen auf buntem Herbstsalat	24
Tartare vom Rindsteak handgeschnitten (mild, medium oder scharf)	Vorspeise 25 Hauptgericht 36
Riesencrevetten vom Grill in Knoblauch – Olivenöl gebraten auf kleinem Salatbouquet	23

SUPPEN

Consommé mit Flädli und Schnittlauch	10
Kürbisschaumsüppchen mit Steirischem Kürbiskernöl	12
Marronischschaumsüppchen	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	43
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit buntem Gemüse	29

BEILAGEN:

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

FISCH

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot in Butter gebraten

mit Champagner- oder Hummersauce,
serviert mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

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

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle „Aglio & Olio e peperoncino“ mit gebratenen Riesencrevetten	23	36
ohne Riesencrevetten	18	24
Gnocchi mit gebratenem Kürbis an Gorgonzola Sauce	24	32
Ravioli mit Steinpilzfüllung an zerlassener Butter	28	36
Wild-Vegi Teller		26

DESSERT

Vanilleglace mit Steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen		9
Panna Cotta mit Cassis- Espuma		12
Birncarpaccio mit Haselnussglace		13
Biberfladenparfait mit Zwetschgenkompott		14
Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet		14
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern mit Joghurtglace (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16