

## VORSPEISEN

Schöffli Salat   Blattsalate   Gemüse   Kräuter   Kerne   Croûtons	15
Geschmorte Rande   Sauerrahm   Traubenbalsam   Walnüsse	18
Kürbiscarpaccio   Gorgonzola   Birne   Steirisches Kürbiskernöl	20
Gebratene Herzmilken   Senfsauce   Salat	23
Gebackenes Ei   Spinat   Herbsttrüffel	24
Wild Terrine vom Fasan   Pilze   Preiselbeer   Kakao-Granola	26
Rindsfilet Tartar handgeschnitten   Toast (mild   medium   scharf)	Vorspeise 28 Hauptgericht 38

## SUPPEN

Blaue St. Galler Kartoffelsuppe   Miso   Trüffel-Espuma	15
Steinpilz-Consommé   karamellisierter Kürbis   Kastanienflädli	16

## FLEISCH

St. Galler Kalbsbratwurst   Rotwein-Zwiebelsauce	20
Geschnetzelte Kalbsleber   Zwiebeln   frische Kräuter	34
Perlhuhnbrust (F)   Gewürzbrot   Rosa-Pfeffersauce   Rotkraut	36
Geschmorte Hirschkkopfbaggen   Wachholder-Quittensauce   Wildgarnitur	37
Original Wienerschnitzel vom Kalb   Saisongemüse   Preiselbeeren	44
Rindsfiletwürfel   Stroganoff   Saisongemüse	46
Schweizer Rindsfilet   geröstete Markbutter   Trüffelsauce Herbsttrüffel   Saisongemüse	52

*Gerne überraschen wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung.*

## Fangfrischer FISCH

in Butter gebraten | Safransauce | frischer Blattspinat

### BEILAGEN:

Spätzli   Rösti   Jasmin-Reis   Saisongemüse   Champagner-Risotto	7
Buchweizen-Tagliatelle   Rotkraut	
Frischer Blattspinat	8

### VEGETARISCH

Waldpilz-Ravioli   Safransauce	38
Champagner-Risotto   gebackener Ziegenkäse   Feigen	32
Süsskaroffel-Curry   gegrillter Blumenkohl   Jasmin-Reis	28
VEGAN	

### DESSERT

Cafè Affogato	9
Zwetschgenkuchen mit Streussel   Vanilleglace	12
Frangelico-Haselnussparfait   Preiselbeer	14
Zartbitteres Schokoladenmousse   Birnenmousse	16
Feigenblatt Crème brûlée   Portweinfeige	16
Hausgemachte Glacé   Sorbets	Kugel 6
Käseauswahl	16

Preise inkl. Mwst.

Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch.