

VORSPEISEN

Schäfli Salat bunter Blattsalat Gemüsestreifen Kräuter	14
Randen-Carpaccio Mandarine Randenchips Mandeln	16
Nüsslisalat gebackenes Ei Pastrami Granatapfel	18
Tataki vom Lachs Radiesli Räben Yuzu Sesam	24
Gebratene Herzmilken Senfsauce Spinat Mouselline	26
Brasato Ravioli Rotweinjus Pecorino	26
Rindsfilet Tartar Toast	Vorspeise 29
(mild medium scharf)	Hauptgericht 39

SUPPEN

Fenchel – Essenz Lauch Pastis	12
Pastinakenschaumsuppe Birne Carrube Haselnuss	14

FLEISCH

St. Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	22
Geschnetzelte Kalbsleber frische Kräuter	35
Challans Entenbrust Honig-Granatapfelsauce Blattspinat	38
Ossobuco Gremolata Lauchstroh	40
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Waldpilzsauce Marktgemüse	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Marktgemüse Preiselbeeren	46
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	46
Cordon bleu vom Kalb St. Galler Klosterkäse Pantli Marktgemüse	48
Schweizer Rindsfilet vom Grill Schalotten-Sprinz Butter Marktgemüse	54

Fangfrischer FISCH

in Butter gebraten | Cham
pagnersauce | frischer Blattspinat
Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN

Spätzli | Rösti | Kartoffelstock | Tagliolini | Mascarpone-Risotto | Marktgemüse 7
Frischer Blattspinat 8

VEGETARISCH

Risotto Cacio e Pepe | Limette | Kaki 28

Ravioli | saisonale Füllung 36

VEGAN

Kichererbsen-Tofuwürfel | Waldpilzsauce | Rösti | Marktgemüse 34

DESSERT

Cafè Affogato 9

Gebrannte Crème | Mandelkrokant 11

Panna Cotta | Kaffee | Kardamom | Birne 12

Exotischer Fruchtsalat | Kokosglace 14

Honig Crème Brûlée | Sanddornglace 15

Schokoladenmousse zartbitter | Bratapfelmousse 16

Hausgemachte Glacé | Sorbets Kugel 6

Käseauswahl | Quittensenf 16

Gerne überraschen wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung.

Preise inkl. Mwst. | Wenn nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch.
Unser Brot kommt von der Bäckerei Füger in St. Gallen.