

## VORSPEISEN

Schäfli Salat   bunter Blattsalat   Gemüestreifen   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 (mild   medium   scharf)	29
	Vorspeise 29
	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.