VORSPEISEN

Schäfli Salat | bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | geröstete Kerne		14
Kürbis-Tartar | Orange | Ingwer | Kürbiskerne		19
Grillierte Rande | Brombeere | Holunder | Holzkohleöl		20
Gratinierter Ziegenkäse | Feigen | Cashew | Gewürzhonig | Herbstsalat		23
Gebratene Herzmilken | Senfsauce | Marroni		24
Jakobsmuschel-Ceviche | Kohlrbali | Sanddorn		26
Rindsfilet Tartar | Toast	Vorspeise	29
(mild | medium | scharf)	Hauptgericht	39

SUPPEN

Rinds Consommé | Flädli	14
Süsskartoffel-Schaumsuppe | Feta-Wan Tan | Schnittlauchöl	15

FLEISCH

St. Galler Kalbsbratwurst | Rotwein-Zwiebelsauce	22
Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebeln | frische Kräuter	35
Maispoulardenbrust (F) | Rotkraut | Marroni | Preiselbeer-Birne	36
Wild Hackbraten | Wildrahmsauce | Rotkraut | Marroni | Preiselbeer-Birne	39
Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilzsauce | Marktgemüse	44
Original Wienerschnitzel vom Kalb | Marktgemüse | Preiselbeeren	46
Rindsfiletwürfel | „Stroganoff“	46
Schweizer Rindsfilet vom Grill | Balsamico-Perlzwiebeln | Blattspinat	54

Fangfrischer FISCH

in Butter gebraten | Champagner-Sauce | frischer Blattspinat
frischer Blattspinat — Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN

Rösti | Tagliolini | Spätzli | Butter-Reis 7
Frischer Blattspinat | Marktgemüse | Rotkraut 8

VEGETARISCH

Käse Spätzli | Kürbis | karamellisierte Zwiebeln 29

Ravioli | saisonale Füllung 36

VEGAN

Gebratene Semmelknödel-Scheiben | Rosenkohl | Waldpilzsauce 30

DESSERT

Café Affogato 9

Vanilleglacé | Steirisches Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne 10

Kürbiscrème | Feigen | Buttermilchglacé | Amaretto-Crumble 13

Weisses Schokoladen Crème Brûlée | Caféglacé 15

Maroni-Schoko Muffin | Bratapfel-Glacé | Zwetschge 16

Schokoladenmousse zartbitter | **geröstetes Aprikosenmousse** 16

Hausgemachte Glacé | **Sorbets** Kugel 6

Käseauswahl 16

Gerne überraschen wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung.

«Genuss mit Transparenz: Unsere Preise verstehen sich inkl. Mwst. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Abweichungen werden deklariert) Unser Brot kommt von der Bäckerei Füger aus St. Gallen und wir backen selbst. Allergien? Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!»