

MENU

Abendspezialitäten.

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kernen an Dressing nach Wahl	11.–
Burrata mit Tomaten und Kräutern	16.–
Löwenzahn, St.Galler-Kartoffeln und Ei	14.–
Bärlauchcremesuppe mit Buttercroutons	12.–

APERITIF

Aperol Spritz	9.50
Hugo	10.50
Riesling	7.–
Grüner Veltliner	8.50
Prosecco	9.50

HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38.–
Lachs gegrillt mit Süsskartoffeln und Grünspargel an Einer Himbeervinaigrette	34.–
Entrecôte mit Röstikroketten und Blattspinat dazu eine Pommerysenfsauce	42.–
Kalbskotekette an einer Morchelsauce dazu Tagliatelle und Grünspargel	48.–
Kalbsnuss-rosa gebraten an einer Madeirajus dazu Kartoffel-Olivenstampf- Romanesco	42.–
Gegrillter Grünspargel mit Ofentomaten dazu Polentacreme und Parmesan	26.–
Ravioli mit Spinat-Ricotta in Salbei-Nuss-Butter und Parmesan	24.–

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland

DESSERT

Mohnkuchen (ohne Mehl) Aprikosenröster- Pistazien-Glace	9.50
Rhabarber - Cheesecake mit Rahm	9.50
Panna cotta mit frischen Erdbeeren	9.-
Kaiserschmarrn mit 2erlei Röster für 2 Personen ca. 20 min	19.-

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland