

# SAISONKARTE

# Saisonkarte

## Vorspeisen

**Chicoree-Fenchel-Salat an Orangenvinaigrette  
mit Orangenfilet und Walnüssen** 15.50

**Geräuchertes Forellenfilet-Tatar  
und Rauchlachsrose auf Pumpernickel** 19.50

## Suppe

**Französische Zwiebelsuppe** 16.50

## Hauptgerichte

**Moules et frites** 24.50/33.50  
an Weisswein- oder Tomatensauce oder «Hecht-Style» (pikant)

**Seezunge «Grenobler Art»** 49.50  
Blaue St.Galler Kartoffeln und Wakame

**Schweinefilet auf Blätterteigkissen an Morchelrahmsauce  
und Tagliatelle** 39.50

**Bœuf Bourguignon und Pappardelle** 41.50

## Dessert

**Apple Crumble im Glas** 13.50

**Crêpes Suzette** 18.50

Zusätzliche Beilage 6.00

Zusätzliches Gedeck 3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

# VORSPEISEN

## Fisch und Fleisch

<b>Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce</b>	24.50/34.50
<b>Crevetten an Cocktailsauce, Avocado</b>	16.50

## Salate

<b>Kleiner grüner Salat</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
<b>Burrata mit Tomaten</b>	13.50

## Suppe

<b>Burlegiger-Crèmesuppe</b> (Weissweinsuppe)	13.50
---	-------

## Warme Vorspeisen

<b>Ziegenkäse grilliert</b> mit Zucchetti und Blattspinat	16.50/23.00
<b>Risotto der Saison</b>	18.50/25.50

Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder möchten Sie mehr über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte erfahren? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



# HAUPTGÄNGE

# Hauptgänge

## Fisch

<b>Fischknusperli «Hecht-Style»</b>	28.50
Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	
<b>Eglifilet gebraten</b>	35.50
Mandelbutter, neue Kartoffeln und Spinat	
<b>Zanderfilet gebraten</b>	39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Saisongemüse	

## Fleisch

<b>Mistkratzerli in Kräutermarinade</b> (ca. 30 Minuten)	32.50
mit Brandy flambiert, Pommes frites und Gemüse	
<b>Schnitzel paniert vom Schwein</b>	28.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (ca. 20 Minuten)	32.50
Pommes frites und Gemüse	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b>	39.50
Butterrösti	
<b>Kalbsleberli geschnetzelt</b>	41.50
Butterrösti	
<b>Wiener Schnitzel</b>	43.00
Pommes frites und Preiselbeeren	
<b>Siedfleisch klassisch</b>	29.50
<b>Rindsentrecôte Café de Paris</b>	52.00
Pommes Allumettes	

Zusätzliche Beilage	6.00
Zusätzliches Gedeck	3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

# DESSERT

<b>Crema catalana</b>	11.50
<b>Schokoladenmousse, klassisch</b>	11.50
<b>Apfelstrudel, hausgemacht</b> Vanilleglace oder Vanillesauce	10.50
<b>Coupe Dänemark</b> 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
<b>Eiskaffee, hausgemacht</b>	9.50 / 12.50
<b>Coupe Michèle</b> Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	11.50
<b>Glace</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
<b>Sorbet</b> Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
<b>Hausgemachtes Campari-Sorbet</b>	12.50
<b>Saisondessert</b>	
<b>Apple Crumble im Glas</b>	13.50
<b>Crêpes Suzette</b>	18.50

## KINDERKARTE

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Poulet-Nuggets</b> mit Pommes frites	10.50
<b>Fischknusperli</b> mit Pommes frites	10.50
<b>Tagliatelle</b> mit Rahm- oder Tomatensauce	10.50
<b>Kleine Überraschung zum Dessert</b>	5.80