

Wave

Vorspeisen

Herzlich Willkommen im Restaurant «Wave». Unser Küchenteam unter der Leitung von Christian Göpel und Max Muranka und die Servicecrew unter der Leitung von Thomas Buchschuster freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen.

Unser Chefkoch empfiehlt

*Saibling vom Alten Rhein
Kaviar, Kichererbsen
Winterspinat
Buttermilch-Beurre blanc*

CHF 65.00

ab 2 Personen, am Tisch tranchiert

*Traditionelles Chateaubriand
Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois
kleines Gemüse*

CHF 70.00 pro Person

für Sie am Tisch flambiert

*Filet de boeuf «Omer Pascha»
Rindsfilet flambiert mit Cognac
grüner Pfeffer, Tomaten concassées
Pommes pavé, dreierlei Rosenkohl*

CHF 70.00

**Kürbis
Buchweizen, Quitte
Reblochonkäse ☺**

CHF 26.00



**Coquilles Saint-Jacques
Topinambur
Boskopäpfel, Kräutersud ☺**

CHF 30.00



**Zweierlei Entenleber
Urkarotte, Orange, Brioche
Haselnuss**

CHF 30.00



Suppen

**Petersilienwurzelsuppe
Kräuteröl
Sbrinzklösschen**

CHF 19.00



**Oxtail claire
Raviolo, Wurzelgemüse**

CHF 19.00

Hauptgänge

Hausgemachte Tagliatelle
Schwarzkohlpesto, Belper Knolle
Mandel ☺
als Vorspeise CHF 26.00
als Hauptgang CHF 36.00

Zweierlei vom Spanferkel
Bordeauxjus
Vacherinpolenta
Bohnencassoulet

CHF 60.00

Alpenzander
Randenrisotto
Safranschaum
Pistazie

CHF 60.00

Desserts

ab zwei Personen
Crêpes Suzette flambées
CHF 22.00

Maroni
Trüffelbirne
Lebkuchenglace ☺

CHF 19.00

Erlesener Käse vom Brett
von unserem Affineur
Kündig in Rorschach

kleine Portion CHF 17.00
grosse Portion CHF 23.00

Hausgemachte Glace und Sorbets
Limettensorbet, Kräutersorbet,
Passionsfruchtsorbet
Vanilleglace, Lebkuchenglace

CHF 4.60

Degustationsmenü

Stellen Sie sich Ihr Menü aus unserer
Karte selber zusammen.

3 Gänge CHF 95.00
4 Gänge CHF 128.00

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

- glutenfrei
- lactosefrei
- vegetarisch
- vegan

Herkunftsachweis

Jakobsmuschel USA
Rind, Schwein Schweiz
Saibling, Zander Schweiz
Entenleber Frankreich