

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

VORSPEISEN:

| | |
|--|------|
| Assortierter Gemüse und Blattsalat | 11 |
| Grüner Saisonsalat mit gerösteten Wasabi Kürbiskernen | 9.5 |
| Nüsslisalat mit Meerrettich und gehacktem Ei | 16.5 |
| Poulet-Terrine mit Safran und Spinat auf mariniertem Kürbis-Carpaccio mit Zwetschgen-Baumnusschutney | 18.5 |

Lino's berühmter Pulposalat:

| | |
|--|------|
| Marinierter Pulposalat an Gemüsewürfel-Vinaigrette auf Radieschensalat | 24.5 |
|--|------|

SUPPE:

| | |
|--|------|
| Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli | 9.5 |
| Kürbis-Macchiato mit Wasabischaum | 12 |
| Morchelrahmsuppe mit Calvados | 16.5 |
| Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Tagessuppe | 9.5 |

HAUPTGANG

FLEISCH / WILD:

| | |
|--|----|
| Gebrautes Pouletgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce mit Weissweinsrisotto und Marktgemüse | 36 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Gebraute Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel auf Portweinjus mit hausgemachten Quarkspätzli und Marktgemüse | 38 |
|--|----|

Sergio's Empfehlung für Wildliebhaber:

| | |
|---|----|
| Geschmorte Wildschweimbäggli an Wildjus mit Quarkspätzli und Herbstgemüse | 34 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Klassischer Rehpfeffer "Hubertus" mit Quarkspätzli und Herbstgemüse | 36 |
|---|----|

Manuel's Empfehlung für die goldenen Herbst-Tage:

| | |
|---|----|
| Sautierte Rehstreifen an Preiselbeer-Rahmsauce und flambierte Trauben mit Semmelgalete dazu Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni | 38 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Rehmedaillons vom Grill auf Portweinjus und gebratenen Steinpilzen dazu Kürbisrisotto und Herbstgemüse | 46 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Rehrückenplatte auf Vorbestellung , mind. 2 Personen, Preis pro Person serviert mit Quarkspätzli und Herbstgemüse, inkl. Nachservice | 58 |
|---|----|

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

HAUPTGANG

FISCH / VEGETARISCH:

| | |
|--|----|
| Gebratene Lachstranche mit Zitronenthymiankruste gratiniert dazu Dillschaum auf Weissweinsrisotto mit Saisongemüse | 35 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Gebratene Blacktiger Crevetten Spiess mit Roter Thaicurrysauce dazu hausgemachte Nudeln und Spinat | 39 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Hausgemachte Nudeln mit Roter Thaicurrysauce und gebratenen Kräutersteinpilzen | 28 |
|--|----|

Valerio's feine vegetarische Herbstspezialität:

| | |
|--|----|
| Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und seinem Öl garniert mit Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Marroni | 24 |
|--|----|

METROPOL KLASSIKER:

| | | |
|--|------|----|
| Klassisches Rindsfiletmedaillon vom Grill an Café de Paris | 120g | 48 |
| dazu Marktgemüse und die Beilage nach Ihrem Wunsch | 160g | 58 |

| | |
|--|----|
| Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Nudeln | 42 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Hausgemachter Hackbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüseauswahl | 29 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| St. Galler OLMA Bratwurst von der Metzgerei Schmid mit Zwiebelsauce und Pommes Frites | 23 |
|---|----|

BEILAGEN: Hausgemachte Nudeln, Pommes Frites, Weisswein Risotto, Kürbis Risotto Quarkspätzli, Kartoffelstock, Marktgemüse, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Spinat

DESSERT:

| | |
|---|-----|
| Tagesdessert, Marronikuchen, Creme Brûlée, Vermicelle mit Rahm, Kugel Glace 1 Stück à | 3.5 |
|---|-----|

Guten
Appetit!

Deklaration: Rindsfilet: Australien, Kalb: Schweiz, Hackbraten: Schweiz, Schwein Schweiz, Bratwurst: Schweiz
Poulet: Schweiz, Reh: Österreich, Wildschwein: Österreich, Crevetten: Vietnam, Lachs: Atlantik,

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter