

SPEISEKARTE

VORSPESIEN

Gemischter Salat	15
Blattsalat mit Lachsstreifen, roten Zwiebeln und Kapern	17
Von Hand geschnittenes Rindsfilet Tatar mit hausgemachtem Essiggemüse	26
Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise mit Knusperbaguette und Preiselbeeren	16
Im Ofen gebackenes Markbein mit Knoblauchbutter	21
Kaltes Plättli «Sûprème» (Nostrano Salami, Chorizo, San Daniele Mortadella, Iberico Schinken)	22

SUPPEN

Kalte Gemüsesuppe mediterran angehaucht mit grilliertem Antipasti	16
Eierschwämmli-Cremesuppe mit ihrer Einlage	15

HAUPTGÄNGE

“St.Galler” Poulet-Cordon-Bleu (gefüllt mit Klosterkäse und Bratwurstbrät) dazu Pommes frites und Gemüse	34
Gebratene Kalbsleberli “nach Art des Küchenchefs” mit Spätzli und Gemüse	39
Gratiniertes Lammnierstück serviert mit Tirolerknödel und Gemüse	38
Gebackenes Eisbein mit Kartoffelsalat oder Süsskartoffel-Pommes	32
Forelle in Salzkruste serviert mit Spinat und Gemüsereis	39
Gratinierte Griesschnitte mit pikantem Tomatencoulis und Burrata	28
Vegane Grillplatte mit Pommes Frites	34
Fitnesteller mit “St.Galler” Poulet-Cordon-Bleu (gefüllt mit Klosterkäse und Bratwurstbrät)	32
Melone mit Rohschinken und Parmesan	24

Bei Allergien melden Sie sich bitte beim Servicepersonal
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.
Herkunft:
Poulet Schweiz | Lamm Neuseeland | Kalb Schweiz
Forelle Europa | Schwein Schweiz

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11–14 Uhr und 17.30–23 Uhr