

Kultur- und Kongresszentrum Gersag



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Hausdressing, garniert mit Apfel,
gebratenen Champignons und geröstete Kerne 13.50
GF LF RK

Bunt-Gemischter Spargelsalat 17.50
Grüner & Weisse Spargel, auf Lattich-Herzen mit Zitrusdressing,
garniert mit Radieschen und gehobeltem Parmesan
GL LF RK

Klassisch mariniertes Rindstartar mit 29.00 37.00
geröstetem Toast, feinen Zwiebeln, Kapernäpfel & Butter
GF KN ZW (AL) Toastbrot GL

Suppen

Weisse Spargelcreme Suppe mit geröstetem Vollkorn Brot & grünem Spargel 11.00
GF LF ZW SL AL

Suppe des Tages mit knusprigen Brot-Croûtons 10.50
Vegan GL ZW SL AL (GF ohne Croûtons)

Hauptgang

Vegan: Süsskartoffel-Kichererbsen Curry mit roten Linsen,
Saisonalen Gemüse in aromatischem Kokosnuss Sud 29.50
GF LF NU

Gebratene Lachstranche mit Zitronen-Butter Sauce 35.00
auf einem cremigen Spargel-Cherry Tomaten-Risotto
GL ZW SL AL

Zanderknusperli mit Sauce Tartar 29.50
Wahlweise mit Pommes Frites oder Salat
GL LC

Gebratenes Schweinsschnitzel 33.50
mit feiner Pilzrahmsauce und Nudeln
GL LC

In Butter gebratenes Cordon Bleu vom Säuli oder Kalb gefüllt mit **vom Säuli** 35.50
Bergkäse & Buureschinken, Pommes Frites und buntem Gemüse **vom Kalb** 46.00
GL LC EI

Cordon Bleu wahlweise mit:

Salami +3.00
Speck +3.00
Chilli +3.00
Truten Schinken

Gebratenes Swiss Black Angus Rinds-Entrecôte 56.00
dazu Kräuterschaumbutter, Ofengemüse & Kartoffel-Parmesan Muffin
GL ZW SL AL

In Butter gebratenes Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, 42.50
und Pommes Frites
GL LC

Portion weisser Spargel mit Frühlingskartoffeln 29.50
GF LC
Wahlweise mit:
Sauce Hollandaise
Zerlassener Butter
GF LC AL

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Spargelgericht:

- Rinds-Entrecote + 30.00
- Wiener Kalbschnitzel + 20.00
- Lachstranchen + 15.00
- Port. Buureschinken + 8.00

Für unsere kleinen Entdecker (bis 10 Jahre)

Pasta mit Tomatensauce <i>Vegan GL LF</i>	13.00
Hausgemachte Chicken Nuggets Prélude Frites <i>GL LC</i>	15.00

Der süsse Abschluss

Apfelchüchli mit Zimt-Zucker Vanilleglace garniert mit Rahm <i>LC GL EI AL</i>	14.50
Crème Brûlée mit Rohrzucker-Kruste <i>LC GF</i>	14.50
Schoggichüechli mit Vanilleglace und Rahm <i>LC GF</i>	14.50

Glace Sorten

Vanille | Haselnuss | Erdbeere | Pistazien | Chocolat | Caramel | Café

Vegane Glace Aromen: Zwetschgen Sorbet | Zitronen Sorbet | Maracuja Sorbet

Eine Kugel	5.50
mit Rahm	2.00
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	13.00
Ice Café Espresso Caféglace	13.00
Sorbet Citron / Sorbet Zwetschgen Zitronensorbet Vodka Zwetschgensorbet Vieille Prune	14.00
Kindercoupe Mickey Glace nach Wahl Smarties	6.00

Kultur- und Kongresszentrum Gersag



Gastronomie-Leitung: Havva Derin

Küchenchef: Ronny Schneider

Allergien

Bei den Gerichten finden Sie Abkürzungen, die bei einer Unverträglichkeit die Menüwahl erleichtern. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal. Gemeinsam finden wir die Lösung.

Die Abkürzungen: GL: Gluten, GF: Glutenfrei, LC: Lactose, LF: Lactosefrei, RK: Rohkost, SO: mit Soja, NU: Nüsse, KN: Knoblauch, ZW: Zwiebeln, SE: Senf, AL: Alkohol, HA: Hafer

Die Herkunft unserer Produkte

Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region und beachten die Saisonalität. Wir verwenden Schweizer Fleisch, (Wild aus freier Wildbahn AT) & (Fisch EE.). Unsere Backwaren sind alle Schweizer Herkunft, Ausnahmen sind ausdrücklich deklariert.

Bezahlung

Die Bezahlung der Konsumation ist in bar, mit EC-Karte, Kreditkarte MasterCard/Visa/Postcard, Twint & Lunch Check möglich.