



Restaurant Taggenberg
zum Essen

Taggenberg. willkommen.

Taggenberg. vorneweg.

Taggenberg Salat

Blattsalate, Gemüse, Frisches vom Markt 14
für 2 Personen 28

Spinatsalat

Erdbeervinaigrette, grüner Spargel, Burrata 19

Jacobsmuschel Gamba Rillettes

Mango-Gazpacho, Avocado 24

Rindscarpaccio

Tomaten-Gemüse-Salat 28/38

Taggenberg. dazwischen.

Melonen Kaltschale

Pata Negra Schinken 10
16

Heilbutt-Wan Tang

Asia-Salat 26

Spinat-Ravioli

Salbei-Nussbutter, Tomatensauce 21/32

Preise in CHF, verstehen sich inkl. MwSt

Herkunftsdeklaration: Rindsbäckli, Kalb: Schweiz; Maibock: Österreich; Rindsfilet: Irland; Thunfisch; Pata Negra: Spanien; Jacobsmuschel: Pazifik; Perlhuhn: Frankreich

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Meg Schnaibel & Team

Taggenberg. klassisch.

Gefüllte Hornpaprika

Auberginen, Hüttenkäse, Süsskartoffel

32

Brasato-Ravioli

Salbei-Nussbutter, Jus

26/38

Heilbutt

Mirabellen-Risotto, Mandelkruste, Broccoli

47

Kalbskotelett vom Schrofenhof

Gemüse, Rosmarinkartoffel

58

Rindsfilet und Bäckli

Kartoffel-Gratin, Eierschwämmli, Gemüse

56

Taggenberg. auserlesen.

Geräucherter Burrata

Pata Negra Schinken, Tomatenchutney, Melone

St. Pierre confit

Blumenkohlpürée, Steinpilze, Salsa Verde

Kalbsfilet

Auberginen, Polenta Romana

Zucchini-Peperoni-Gemüse

Sommerhimu

Holunderbeeren-Sugo

Aprikosen-Topfen-Törtchen

Glacé

als Menü CHF 98.00