



# bistro

ST.GALLEN

## L'ASPERGE

---

<b>Spargelschaumsuppe</b> <small>REGIONAL</small>	<b>15</b>
mit Einlage, Croûtons und Schnittlauchöl	
<b>Hausgebeizter Eismeersaibling</b>	<b>26</b>
mit mariniertem Rheintaler Spargel, Granny Smith, Röstzwiebelknusper und Kerbelsud	
<b>Rheintaler Spargel</b> <small>REGIONAL</small>	
<b>vom Fahrmaad Hof Diepoldsau</b>	
grosse Portion	<b>34</b>
kleine Portion	<b>26</b>
mit neuen Kartoffeln und Saucenauswahl	
Sauce hollandaise   Sauce béarnaise   geklärte Butter   Gemüsevinaigrette	
dazu	
Rindsentrecôte (200g)	<b>38</b>
Rindsfilet (110g)	<b>34</b>
Kalbsschnitzel nature   paniert (80g)	<b>19</b>
Pouletbrust «Mörschwil»	<b>23</b>
Swiss Lachs (110g)	<b>24</b>
Crevetten (3 Stück)	<b>24</b>
Kochschinken	<b>14</b>
Rohschinken	<b>14</b>

### Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Ribelmaispoularde, Rohschinken, Kochschinken: Schweiz | Lachs: Schweiz | Eismeersaibling: Norwegen | Crevetten: Vietnam  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% MwSt. | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.