

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Honigfeigen | Nüsse 14.80
Laktosefrei

Kalbstatar | Ch

Sardellenmayonnaise | Artischoke | Panko 24.80

Gänseleberterriner | Fr 28.50

Quitte | Portweingel | Brioche

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 13.50
vegetarisch | glutenfrei

Kürbiscrêmesuppe

Rosenkohl | Pistazie | Kokoscreme 13.50
glutenfrei | vegan

Warme Vorspeisen :

Wildschweinravioli | At. 24.50 | 38.00

Jus | Preiselbeere | Butterbrösel

Frische Tagliatelle

Waldpilze | Cognac | Liebstöckl 24.50 | 38.00
vegetarisch

Randenrisotto

Feta | Baumnüsse 19.80 | 29.00

vegetarisch | glutenfrei

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.

Hauptgerichte :

Forellenfilets | Ch

Kartoffelstampf | Kräuter | Rahmwirsing 39.00
glutenfrei

Rehentrecôte | At | Thymian

Selleriepüree | Apfel | Rotkraut | Quarkspätzli 59.00

Geschmorte Schweinsbaggen | Ch | dunkles Bier

Schalotten | Karotte | Bramata | Senf 42.00

Traditionell:

Kalbsleberstreifen | Ch | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 42.00
glutenfrei | laktosefrei

Hausgemachter Hackbraten | Rind-Kalb | Ch | Grossmutter Art 39.80

Tagliatelle | Herbstgemüse

Kalbsgeschnetzeltes | Ch | leichte Pilzrahmsauce 46.00

knusprige Rösti
glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.

Desserts :

Crema Catalana	10.50
-----------------------	--------------

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (15 min)	13.50
Bratapfelglace	

Schöne Käseauswahl	
Feigensenf Früchtebrot	17.00

Handgemachte Truffes vom Praline Scherrer	3.50 / Stk.
Milchschoggi Franciacorta Salted Caramel Portwein	

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF und ab 1. Januar inkl. 8,1 % MwSt.