

Speisekarte

Kalte Vorspeisen :

Blattsalat | Hausdressing | Honigfeigen | Nüsse 14.80

laktosefrei

Kalbstatar | Ch

Sardellenmayonnaise | Artischoke | Brioche 26.80

Hokkaidokürbis 19.50

Ziegenfrischkäse | Portweingel | Radicchio

glutenfrei | vegetarisch

Suppen :

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 12.80

vegetarisch | glutenfrei

Karibische Kokossuppe

Crevette | Ananas 15.80

Laktosefrei (auch vegan möglich)

Warme Vorspeisen :

Wildschweinravioli | At. 24.50 | 38.00

Jus | Preiselbeere | Butterbrösel

Frische Tagliatelle

Steinpilze | Cognac | Liebstöckl 24.50 | 38.00

Strozzapreti

Tomatenragout | Oliven | Cashew 19.80 | 29.00

Vegan

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

Hauptgerichte :

Zander | Isl

Bouillabaisse-Gemüse | Kartoffel 46.00

glutenfrei | laktosefrei

Kalbshohrücken vom Lavasteingrill | Ch | **Aprikosenchutney**

Risotto | Taleggio | Chorizo | Gemüse 59.00

glutenfrei

Lammhuft | Ir | **Sprossen | Koriander**

Erdnuss | Rotes Curry | Gnocchi 48.00

Traditionell:

Kalbsleberstreifen | Ch | **nach Art des Chefs**

knusprige Rösti 42.00

glutenfrei | laktosefrei

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

Quarkspätzli | Herbstgemüse

Kalbsgeschnetzeltes | Ch | **leichte Pilzrahmsauce** 42.00

knusprige Rösti

glutenfrei

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

Dessert :

Crema Catalana 12.00

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (15 min.)

Zwetschgenglace 14.80

Schöne Käseauswahl

Feigensenf | Früchtebrot 17.00

Glace | Sorbet | Kugel 5.50

Sorbet vegan | glutenfrei | lactosefrei

Glace glutenfrei

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 inkl. 7,7 % MwSt.