

Frühling 2018

Menüvorschläge ab 10 Personen-Nur ein Menü wählbar.

Oder Sie entscheiden sich für unsere flexible Überraschungsmenüvariante bei welchem jeder Gast sagen kann was er nicht gerne hat.

Vorspeisen:

Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse	11.80
Kresseschaumsüppchen mit isländischem Saiblingtatar	12.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	11.50
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	10.50
Osso Bucco Ravioli an brauner Butter mit Salbei	21.80
Balik Rauchlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Thunfischtatar mit Sour Cream & Avokado	24.50

Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse	39.80
Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gegart mit Honig & Rosmarin mit Kartoffelgratin & Gemüse	39.80
Kalbstaufelspitz „sous vide“ gegart mit Linsenvinaigrette Meerrettich-Kartoffelstock und Wurzelgemüse	45.00

Rindsfiletmedallion vom Grill mit geschmorter
Kalbsbagge , Quarkspätzli und mediterranes Gemüse 54.00

Kalbsrücken sous vide gegart an 2erlei Saucen
mit Pappardelle & Gemüse vom Markt 52.00

Desserts:

Sidämänteli mit frische Früchte 10.80

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace 13.80

Marillenknödel mit Caramelglace 13.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger 15.80

Tiramisu mit warmen Honigkirschen 12.50

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace 11.80

Kürbiskernparfait/Balsamico Zwetschgen 12.50

Dörrpflaumen in Marc mit Zimtglace 13.80

4 Gänge -5 sfr./5 Gänge -10 sfr./6 Gänge -15 sfr.