

Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

Blattsalate | Hausdressing | geröstete Kerne 11.80

Gemischte Salate | Kürbiskernöldressing 12.80

Suppe:

Rieslingschaumsuppe | St. Galler Klosterkäse 12.80

Warme Vorspeise:

Brasatoravioli | braune Butter | schwarze Oliven 24.50 | 32.00

Hauptgerichte:

Saiblingsfilet | Island

Paellarisotto | Safran | Muscheln | Erbsen | Gemüse 45.00

Hausgemachter **Hackbraten** | Kalb, Rind CH | IRL

Portweinsaucesauce | Kartoffelstock | Sommergemüse 39.80

St. Galler Bratwurst | Lavasteingrill | **Bechinger St.Georgen**

knusprige Rösti | Zwiebelsauce 25.80

Kalbsleberstreifen | CH | nach Art des Chefs

knusprige Rösti 39.80

Kalbsgeschnetzeltes | CH | Pilzrahmsauce

knusprige Rösti 39.80

**Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelallergien.**

Desserts:

Sidämänteli | Crema Catalana

frische Früchte 11.00

Sauerrahmglace | Himbeersauce

10.00

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Sauerrahmglace 15.00

Käsevariation

Feigensenf | Früchtebrot | **Bäckerei Fäger** 16.00

Glaces | **Sorbets** | Kugel

5.00