

## Frühling 2019

**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:

<i>Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse</i>	11.80
<i>Kresseschaumsüppchen mit isländischem Saiblingtatar</i>	12.80
<i>Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing</i>	12.80
<i>Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen</i>	11.80
<i>Brasatoravioli an brauner Butter mit Salbei</i>	21.80
<i>Wildlachsvariation von Degonda mit Dill &amp; Gurke</i>	25.80
<i>Thunfischtatar mit Sour Cream &amp; Avokado</i>	24.50

### Hauptgänge:

<i>Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpürée &amp; Marktgemüse</i>	39.80
<i>Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gegart mit Honig &amp; Rosmarin mit Quarkspätzli &amp; Gemüse</i>	39.80
<i>Kalbstafelspitz „sous vide“ gegart mit Linsenvinaigrette Meerrettich-Kartoffelstock und Wurzelgemüse</i>	45.00

*Irishes Rindsfiletmedallion vom Grill mit Kalbsbagge , Quarkspätzli und Schmorgemüse* 54.00

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

*Desserts:*

*Sidämanteli mit frischen Früchte* 11.00

*Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace* 15.50

*Marillenknödel mit Caramelglace* 13.80

*Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger* 16.00

*Tiramisu mit warmen Honigkirschen* 12.80

*Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace* 11.80

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