

Herbst 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>Kürbis-Zitronengrasschaumsüppchen mit Crevetten</i>	13.80
<i>Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing</i>	12.80
<i>Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen</i>	11.80
<i>Kalbshaxenravioli CH mit Prosecco-Sauerkraut</i>	23.80
<i>Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke</i>	25.80
<i>Hausgemachte Gänseleberterriner mit Quittenchutney</i>	28.50

Hauptgänge:

<i>Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse</i>	39.80
<i>Brasato In Barolo (Rindsschmorbraten) mit getrüffeltem Polenta und Gewürzratatouille</i>	38.50
<i>Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse-Barolojus mit Quarkspätzli und gebratenen Pilzen</i>	42.00

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

*Hirschfilet NZ/Ö mit Schokoladensalz
mit Steinpilznudeln & Apfelrotkraut* 52.00

Desserts:

Sidämänteli mit frische Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace 15.50

Marillenknödel mit Caramelglace 14.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger 16.00

Tiramisu mit warmen Honigkirschen 12.50

Schokoladenprofitaroles mit Himbeersauce 10.80

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