



Menü

Burrata

Caramelisierter Pfirsich - Rucolasalat



Peperonikaltschale Olivencookie

Gebratenes Lammmentrecôte

Rotweinsauce
Polentaschnitte
Saisongemüse

Gebratenes Swiss - Lachsfilet

Weissweinsauce
Linguini
Saisongemüse

Snickers

Neu interpretiert

Vier Gänge Menü CHF 76.00

Drei Gänge Menü CHF 66.00

Käseempfehlung 14.00 CHF

Mühlstein: 14-16 Monate gereifter Halbhart - Kuhmilchkäse mit
Grauschimmelrinde, mildes, rahmiges Aroma

Taleggio: Rotschmierkäse aus Bergamo
würziges, vollmundiges Aroma

Vorspeisen

Burrata

Caramelisierter Pfirsich - Rucolasalat

19.00

Pikante Pouletbruststreifen

Caramelisierter Pfirsich - Rucolasalat

19.00

Gemischter Salat

kleine Portion

13.50

10.00



Blattsalat, italienisch

Olivencookie und Cherrytomaten

kleine Portion

14.50

10.00



Peperonikaltschale

Olivencookie

12.00

Hauptgerichte



Linguini

Tomaten – Kräuterpesto

23.00

Gebratenes Swiss - Lachsfilet

Weissweinsauce, Linguini und Saisongemüse

44.00

Gebratenes Lammentrecôte

Rotweinsauce, Polentaschnitte und Saisongemüse

44.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Hausgemachte Röstli

40.00

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites und Saisongemüse

23.00

Deklaration

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Obst und Beeren	Tobi Seeobst AG, Egnach
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer Bodensee
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Mooser Chäsi GmbH, Istighofen
Brot	Bäckerei Funk, Neukirch
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon
	Frommis, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Australien
Lachs	Schweiz, Lostalio

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

