



Menü

Gebratene Ostschweizer Spargeln Landrauchschinken

Spargelcremesuppe Spargelragout

**Gebratene
Schweinsfiletmedaillons**
Rotweinjus
Fregola Sarda und Saisongemüse

Gebratenes Eismeersaiblingfilet
Ostschweizer Spargeln
Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln

Rhabarbermousse Rhabarberkompott

Vier Gänge Menü CHF 76.00
Drei Gänge Menü CHF 66.00

Weinbegleitung
Drei verschiedene Weine, passend zum Menü
CHF 26.00

Vorspeisen

Gebratene Ostschweizer Spargeln

Landrauchschinken

19.00



Kichererbsensalat

Kräuterdip und Knäckebrot

19.00

Gemischter Salat

kleine Portion

13.00

9.00



Blattsalat, italienisch

Gepickelte Radieschen und Ostschweizer Spargel

kleine Portion

14.50

10.00

Spargelcremesuppe

Spargelragout

11.50

Hauptgerichte



Fregola Sarda

Spargelragout und Spinat

22.00



Gebratene Ostschweizer Spargeln

Neue Kartoffeln und Tomaten - Vinaigrette

35.00

Gebratenes Eismeersaiblingfilet

Ostschweizer Spargeln und Sauce Hollandaise

Neue Kartoffeln

44.00

Schweinsfiletmedaillons mit Rotweinjus

Fregola Sarda und Saisongemüse

39.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Hausgemachte Rösti

39.00

Geschmorte Kalbsschulter - Tortellini

Rotweinjus und Saisongemüse

32.00

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites und Saisongemüse

22.00

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	Käserei Studer AG, Hatswil
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
Eismeersaibling	Island

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

