



Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	11.00	18.50
Sommersalat grüner Salat mit Dinkel, Wassermelone Oliven und Limonen-Holundervianigrette	15.50	22.50
Burrata mit Cherrytomaten Basilikum, Olivenöl und Fleur du sel	17.50	
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Karotten-Apfelsuppe mit Rahm + 1.80	11.50	
Rindstatar «surf & turf» mit Avocado und Riesenkrevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.50	44.50

Aktuelles und Eierschwämmli hämmer nämmli...

	kleiner	Hauptgang
Rösti mit Eierschwämmli in Rahmsauce Beilagen dazu Eglifilets 15.00 Kalbsschnitzel 15.00 Hacktätschli (Schwein&Rind) 9.00	27.00	31.00
Risotto mit Eierschwämmli und Grana Padano (vegan auf Wunsch möglich)	26.00	29.00
Pappardelle mit Pistazien-Rucolapesto	26.00	29.00
Ravioli cantarelli all'aglio e olio Eierschwämmli-Ravioli mit Peperoncini und Knoblauch	26.00	29.00
St. Galler «Kindli» mit Rösti, Jus und Zwiebel-Chutney Original St. Galler Kinderfest-Kalbsbratwurst		29.50
Potpourri – Hamme, Rippli, Saucisson, Wienerli mit grobem Senf mit Salzkartoffeln und Sauerkraut		28.00
Poulet-Spiess mariniert mit Tikka Masala, Curry-Kokosnussbutter dazu buntes Gemüse oder gemischte Salate als Fitness-Teller-Variante (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		32.00
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		29.00
Cordon bleu «Flammkuchen» mit Gemüse Schweinschnitzel mit Frischkäse, Speck, Zwiebeln und Käse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		39.50

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	je 5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto	je 6.50
Rösti gedünstete Eierschwämmli	je 8.50
Gemüse	10.00

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet
und Wurstwaren: Schweiz
Riesenkrevetten: Vietnam
Hacktätschli: Schwein und Rind
Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können
eine Preisveränderung mit sich
ziehen)

Glutenfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
vegan

Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc	9.00	63.00
ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
Pousio Selection	9.00	63.00
CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira		
Ripasso	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rodinella		

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheiben		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft		9.50
Negrol-Lino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette		9.80
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurio, Soda, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Soda, Eis und Limetten		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80