

Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
 Nüsslisalat mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00 	11.00	18.50
 Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen  an Holunder-Limetten-Dressing	14.50	21.50
 Ziegenkäse gratiniert mit Cherrytomaten, Kürbis  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
 Kürbissuppe mit Kernen  mit Rahm + 1.80	11.50	

Herbstliches | Eierschwämmli | Wild

	kleiner	Hauptgang
 Risotto mit Kürbis, Kürbiskernöl und Belper Knolle  (ohne Parmesan und Belper Knolle=vegan / auf Wunsch möglich )	26.00	29.00
 Tagliatelle Cantarelli - aglio e olio Eierschwämmli, Marroni-Tagliatelle, Peperoncini, Knoblauch	26.00	29.00
 Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00
St. Galler «Kindli» mit Rösti, Jus und Zwiebel-Chutney  Original St. Galler Kinderfest-Kalbsbratwurst		29.50
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		37.50
Kalbszunge in Weissweinsauce mit Eierschwämmli und Gemüse Beilage Kartoffelstampf separat dazu +8.50		29.50
Rehschnitzel mit Eierschwämmli-rahmsauce Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)	39.00	47.00
Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		49.00
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

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

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

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet
 und Wurstwaren: Schweiz
 Reh & Hirsch: Österreich
 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 ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Ripasso DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rodinella	8.50	59.50

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