

willkommen

liebe gäste

für die zubereitung unserer speisen verwenden wir wenn immer möglich lebensmittel aus unserer region und der schweiz. saisonal abgestimmte und qualitativ hochstehende produkte sind selbstverständlich.

nun wünschen wir ihnen viel spass beim auswählen ihrer speise und anschliessend einen guten appetit.

ihre gastgeber

petra & andreas müller
rené götti, küchenchef
mitarbeiter

servicezeiten

mittag

11.30 - 14.00 uhr

abend

17.30 - 22.00 uhr

kalte küche

durchgehend bis 23.00 uhr

vorspeisen | suppen | salate

nüssli-salat 11.50
an himbeer-dressing
mit gehacktem ei

zusätzlich mit sautierten eierschwämmli 16.50
(c)

jäger-plättli 16.50
hirsch-trockenfleisch, wildsalsiz,
wildschwein-rohschinken, alpkäse,
selbsteingelegte, schwarze frümsner nüsse
(g)

tagessuppe 6.50
fragen sie unser service-personal

suppe vom st.galler klosterbräu-bier 9.00
verfeinert mit appenzeller-käse
und kräuter-crôutons
(a, g)

steinpilz-bouillon 9.00
mit wild-hackbällchen als einlage
(a, c, e, f, g, l, m)

gemischte blattsalate 7.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

gemischter saisonsalat 9.00
an französischem dressing
(a, c, l, m)

grosser salatteller mit ei 15.50
an französischem dressing
(a, c, l, m)

fleisch

panierte schweins-schnitzel mit pommes frites (a, c, e, f, g, m)	22.00	reh-schnitzel an preiselbeersauce, spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut, maroni und preiselbeerfrucht (a, c, e, f, g, l, m, o)	39.50
schweins-cordon-bleu gefüllt mit schinken und appenzellerkäse, pommes frites und gemüse (a, c, e, f, g, m)	30.50	kalb-saltimbocca an madeira-sauce, kräuter-risotto und romanesco (a, e, f, g, l, m, o)	36.50
poulet-brust-streifen an senfsauce mit cicorino rosso tagliatelle-teigwaren und gemüse (a, c, e, f, g, l, m, o)	29.50		

fisch

lachs-filet

an sherry-rahmsauce,
tagliatelle-teigwaren und kefen
(a, c, d, e, f, g, l, m)

32.50

fisch-würfel

an safran-sauce,
im rösti-pastetli mit kirsch-tomaten
(a, d, e, f, g, l, m)

31.50

vegetarisch

rösti-pastetli

gefüllt mit kürbis-ingwer-ragout
und eierschwämmli an rahmsauce,
preiselbeerfrucht
(a, e, g)

24.50

teller schuss ohne treffer

spätzli, rosenkohl, rotkraut, maroni,
pilze, trauben, preiselbeerfrucht
und rahmsauce
(a, c, g, o)

25.50

fitnesssteller

bunte gemüse- und blattsalate an
französischem dressing mit...

3 gemüse-frühlingsrollen und süss-pikanter chilisauc (a, d, e, f, n, r)	21.50
1 pouletbrust mit kräuterbutter (e, f, g, m)	22.50
5 chicken nuggets mit bbq-sauce (a, c, e, f, m, l)	22.50
2 panierte pouletschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	23.50
2 schweinsschnitzel mit kräuterbutter (e, f, g, m)	23.50
2 panierte schweinsschnitzel mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	24.00
1 schweins cordon-bleu mit zitronenschnitz (a, c, e, f, m)	30.50
1 lachs-filet mit zitronenschnitz (a, d, e, f, m)	29.50

kalte gerichte

wurstsalat einfach	11.00
garniert (a, c, l, m)	16.50
wurst-käsesalat einfach	11.50
garniert (a, c, l, m, g)	17.00
thonsalat einfach	11.00
garniert (a, d, c, l, m)	16.50
bündnerteller bündnerfleisch, rohschinken und käse (g, m)	21.50
sandwich schinken, käse, salami, fleischkäse	6.00
bündnerfleisch, rohschinken (a, g)	7.00

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

schwein	schweiz
rind	schweiz oder australien*
kalb	schweiz
reh	schweiz, oesterreich
poulet	schweiz, frankreich oder polen*
fisch	schweiz, norwegen, frankreich und mittelmeer

* kann mit antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst