

Culinarium Regio-Wochen

3. bis 25. September 2022



Genussmenü

Pastinakensuppe mit weisser Schokolade verfeinert

dazu hausgebackene Blätterteigstange mit getrockneten Wildblüten

Fr. 9.00

Tatar vom Werdenberger Weiderind

verfeinert mit Säntis-Malt-Whisky auf Randen-Carpaccio,
selbsteingelegte schwarze Frümsner Nüsse und Wachtel-Spiegelei vom Grabserberg

Fr. 18.00

Medaillons vom Ostschweizer Culinarium-Schweinsfilet

an dunkler Biersauce

dazu Rheintaler Ribelmais-Schnitten und gedünsteter Wirsing

Fr. 36.00

Hausgemachte Kürbis-Honigglace

auf eingelegten Rotwein-Zwetschgen

Fr. 11.50

Weinempfehlungen

Weisswein

Tobias Cuvée Blanc AOC 2020

Pinot Noir, Rivaner, Johanniter

Tobias Weingut, Berneck

Fr. 6.50 pro dl

Rotwein

Sax Assemblage Noir AOC 2016

Diolinoir I Gamaret I Dornfelder

Weingut Gonzen Sargans

Fr. 6.50 pro dl

Rind- und Schweinefleisch
Dorfmetzg Fleisch Reich, Grabs

Bier für Sauce: Sennbräu Buchs
Wachtelei: Fam. Stieger, Grabserberg



Während den „kulinarischen Regio-Wochen“ bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region an und unterstützen damit die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM