

spargelkarte

suppe und vorseisen

frühlings-minestrone 9.50
mit spargelstücken, radiesli,
frühlingszwiebeln, cherrytomaten
und bärlauch-pesto (vegan)

caprese frühlingserwachen 16.50
grüne & weisse spargeln, erdbeeren,
mozzarella-perlen und burrata
auf rucola und jungspinat

bunte salatbowl
mit blatt- und gemüsesalaten,
spargelknusperli im husbierteig
und tartarsauce
klein 13.50
gross 19.50

vegetarisch und vegan

spargel-risotto 26.50
mit bärlauch, radiesli
und frühlingzwiebeln

spargel-nudel-pfanne asia 26.50
asia-nudeln mit spargeln,
chinakohl und pilzen an sojasauce (vegan)

grüne und weisse spargeln
mit sauce hollandaise
halbe portion - 250g 23.50
ganze portion - 350g 29.50

beilagen
portion gekochter schinken 8.00
portion bündnerfleisch 9.50
portion bündner rohschinken 9.50
portion neue bratkartoffeln 7.50

hauptgänge

poulet-saltimbocca 33.50
an merlotsauce
dazu sämiger spargel-risotto
mit bärlauch, radiesli und frühlingzwiebeln

schweinsfilet-medailles 37.50
mit bärlauchbutter, steakhause-fries
und spargeln mit trüffel-hollandaise

rindsfilet-streifen asia 39.00
auf asia-nudeln mit spargeln,
chinakohl und pilzen an sojasauce

lostallo lachsfilet 37.50
mit zitronen-pfeffer-hollandaise,
blaue st.galler-kartoffeln und frühlingkartoffeln,
grüne spargeln und cherrytomaten

klassisch spargeln und fleisch
mit neuen bratkartoffeln,
sauce hollandaise dazu

eine zarte schweizer pouletbrust 33.50
zwei schweinschnitzel 33.50
zwei kalbsschnitzel 38.50
ein rindsfilet-medailon (200g) 52.00

wein- und bierempfehlung

weisswein
tobias blanc cuvée I aoc I 2023 1 dl 7.50
tobias schmid I st. gallen I schweiz

weisswein
roero arneis I doc I 2023 1 dl 7.00
cantine del nebbiolo I piemont I italien

bier
üssers huusbier I kellerbier 33cl 6.50
sennbräu buchs I schweiz