

spargelkarte

suppe und vorseisen

spargel-kokossuppe mit spargelstücken, kresseöl und bärlauch-blättermantel	10.50
spargel-salat mit cherrytomaten, rucola, blattspinat, frühlingszwiebeln und feta-nuggets	17.50
duo von spargel-carpaccio und tatar vom seveler swiss wagyu beef mit zwiebeln, kapern, gurken, toast und butter	21.00

vegetarisch und vegan

grünes spargel-thaicurry mit cherrytomaten, pilzen, und koriander serviert im reisring (vegan)	26.50
bärlauch-gnocchi mit spargelstücken, radiesli und frühlingszwiebeln	26.50
grüne und weisse spargeln mit sauce hollandaise	
halbe portion – 250g	24.50
ganze portion – 350g	31.50
beilagen	
portion gekochter schinken	8.00
portion bündnerfleisch	9.50
portion bündner rohschinken	9.50
portion neue bratkartoffeln	7.50

hauptgänge

grünes poulet-thaicurry mit pouletbrustwürfel, cherrytomaten, pilzen, und koriander serviert im reisring	33.50
schweinssteak mit bärlauchkruste auf spargeln «polnische-art» mit gehacktem ei und brotbrösel dazu neuen bratkartoffeln	34.50
rindsfilet-medailon mit weissen spargeln und chimichurri-hollandaise, dazu neue und blaue st.galler kartoffeln	52.00
lostallo lachsfilet auf bärlauch-gnocchi mit spargelstücken, radiesli und frühlingszwiebeln	37.50
klassisch spargeln und fleisch mit neuen bratkartoffeln, sauce hollandaise dazu	
eine zarte schweizer pouletbrust	34.50
zwei schweinsschnitzel	33.50
zwei kalbsschnitzel	39.00
ein rindsfilet-medailon lady (150g)	42.00
ein rindsfilet-medailon man (200g)	52.00

wein- und bierempfehlung

weisswein		
tobias blanc cuvée I aoc I 2024	1 dl	7.50
tobias weingut I st. gallen I schweiz		
weisswein		
chardonnay I doc I 2025	1 dl	6.50
kellerei kurtatsch I südtirol I italien		
bier		
üssers huusbier I kellerbier	33cl	6.50
sennbräu buchs I schweiz		