

VORSPEISEN

Schöfli Salat Blattsalate Gemüsestreifen	12
Nüsslisalat gebackenes Ei	14
Lauwarmer Ziegenkäse marinierte Feigen Salat	16
Oktopus gebraten Kräuter-Vinaigrette Salat	18
Rindfleischsalat „Asia“ Pak Choi	15
Gebratene Herzmilken Senfsauce Salat	20
Riesencrevetten Knoblauch – Olivenöl Salat	23
Rindsfilet Tartare handgeschnitten Salat	Vorspeise 26
(mild, medium oder scharf)	Hauptgericht 38

Wenn nicht anders deklariert,
verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise inkl. MwSt.

SUPPEN

Consommé Flädli Schnittlauch	10
Zwiebelcrèmesuppe Riesling	12
Mango Kokos Suppe Chili	12
Fischsuppe Safran Knoblauchtoast	19

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	32
Mistkratzerli Rosmarinbutter	28
St. Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	18
Cordon-bleu vom Kalb Marktgemüse	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Marktgemüse	40
Schweizer Rindsfilet Grillgemüse Café de Paris	44
Rindsfiletwürfel Stroganoff	42
Rindstafelspitz Salzkartoffeln Schmorgemüse Meerrettich	36
Lamm-Entrecôte Preiselbeerjus Bohnen	42

BEILAGEN:

Kartoffelstock Spätzli Reis lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti Tagliatelle Risotto Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

FISCH

Fangfrischer Fisch in Butter gebraten
Champagner- oder
Safransauce
mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN:

Kartoffelstock Spätzli Reis lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti Tagliatelle Risotto Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino	18	24
+ Riesencrevetten gebraten	24	36
Spinat Gnocchi Gorgonzola Birne	24	32
Ravioli Süsskartoffel-Trüffelüllung zerlassene Butter	28	36
Pappardelle Linsensugo karamellierte Zwiebeln Joghurt		26
Randen-Risotto Taleggio Baumnüsse		24

„Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.“

DESSERT

Cafè Affogato		9
Vanilleglace Kürbiskernöl Kürbiskerne		10
Panna Cotta Cassis-Espuma		12
Walnuss Törtchen Ingwerglace		14
Schokoladenmousse zartbitter Kaffeemousse weiss		14
Kaiserschmarren Zwetschgenkompott Vanillesauce		15
Honig – Safran Crème brûlée Mandarinsorbet		15
Schoggikuchen flüssiger Kern Joghurtglace (Wartezeit ca. 20 Minuten)		16
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16