

SUPPEN / SOUPS

RIESLINGSUPPE	14.00
mit Blätterteig-Rohschinken-Gebäck	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with raw ham puff pastry</i>	
TAGESSUPPE	8.00
<i>SOUP OF THE DAY</i>	

VORSPEISEN / STARTERS

SCHÜSSELSALAT	
<i>BOWL OF SALADS</i>	
mit Croutons und Kernen / <i>with croutons and kernels</i>	9.50
als Hauptgang oder für 2 Personen / <i>as main course or for 2 people</i>	18.50
Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
mit Mozzarella / <i>with mozzarella</i>	3.50
mit Pouletstreifen / <i>with chicken strips</i>	7.00
mit Riesencrevetten / <i>with king prawns</i>	9.50
GEMISCHTER BLATTSALAT	11.50
Bunte Blattsalat-Variation mit Croutons und Kernen	
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf	
<i>COLOURFUL LEAF SALAD</i>	
<i>with croutons and kernels</i>	
<i>dressing of your choice: Italian, French or Honey Mustard</i>	
NÜSSLISALAT MIT EI	13.50
<i>LAMB'S LETTUCE SALAD WITH EGG</i>	
mit Croutons und Dressing nach Wahl / <i>with croutons and dressing of your choice</i>	
Zusätzliche Beilage / <i>additional accompaniment</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
RINDSTATAR	22.50 / 32.50
mit Brioche Toast und Butter,	
dazu auf Wunsch unser hausgemachtes Sambal mit frischen Chilis	
<i>BEEF TATAR served with Brioche toast and butter,</i>	
<i>on request we gladly serve our chili Sambals</i>	
RINDSTATAR CAFE DE PARIS	23.50 / 34.00
mit Cafe de Paris überbacken	
<i>BEEF TATAR CAFE DE PARIS</i>	
<i>Tatar gratinated with Café de Paris</i>	

Fischherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesencrevetten – VNM
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH

VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

RICOTTA-NUSS-RAVIOLI 18.50 / 29.00
 an Cranberry-Sauce mit Glarner Schabziger
RICOTTA NUT RAVIOLI
on cranberry sauce with Glaris sapsago (cow milk cheese with herbs)

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLI 16.00 / 24.50
 mit gebackenen Zwiebeln und Apfelmus
HOMEMADE CHEESE SPAETZLE
with deep fried onions and apple mash

KNUSPRIGE RANDENMEDAILLONS 22.50/ 26.50
 im Vollkorn-Cornflakes Mantel auf Süsskartoffel-Quinoa-Curry mit Cashewnüssen
 und frischem Koriander
 vegan und glutenfrei
CRISPY BEETROOT MEDALLIONS COATED IN WHOLEMEAL CORNFLAKES
on sweet potatoes quinoa curry with cashew nuts and fresh coriander
vegan and gluten-free

FISCH / FISH

ZÜRICHSEE FISH 'N' CHIPS 29.50
 gemischte Zürichsee-Chnusperli im Bierteig nach Fang
 mit Pommes Frites dazu Tartar- und Knoblauch-Mayonnaise
LAKE ZURICH FISH 'N' CHIPS
deep-fried mixed fish in beer batter from the lake of Zurich – catch of the day
with French fries, accompanied by tartar- and garlic mayonnaise

GRILLIERTE DORADENFILETS 35.50
 an Knoblauch-Olivenöl, auf Mandel-Couscous mit buntem Ofengemüse
GRILLED GILTHEAD FILLETS
with garlic olive oil, on almond couscous with colourful oven vegetables

GANZE FORELLE AUS BELPER-QUELLE «GUIBERT» 36.50
 in brauner Butter mit frischer Petersilie und Zitronenwürfel
 auf Rahmsauerkraut und blaue St. Galler Kartoffeln
WHOLE TROUT FROM BELP – REGION BERN
in brown butter with fresh parsley and lemon cubes
on cream sauerkraut and blue potatoes from the St. Gallen region

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE 95.00
FÜR 2 PERSONEN 800 – 1000g (Zubereitung: 30 Minuten)
 dazu buntes Ofengemüse mit blauen St. Galler Kartoffeln
 an Weissweinsauce
SEA BASS BACKED IN SALT (FOR 2 PERSONS / preparation time: 30 minutes)
served with colourful oven vegetables and blue potatoes from the St. Gallen region
on white wine sauce

Fischerherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM
 Fleischerherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH

FLEISCH / MEAT

GESCHNETZELTES „ZÜRCHER-ART“ VOM KALB 38.50

in Weisswein-Champignons-Rahmsauce dazu knusprige Butter-Rösti

SLICED VEAL ZURICH STYLE

with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy Roesti

KALBS-CORDON-BLEU 41.00

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Rösti-Kroketten und buntes Ofengemüse

VEAL CORDON BLEU

filled with ham and cheese, served with 'Roesti croquettes and colourful oven vegetables

TOGGENBURGER RINDSFILET VOM GRILL 140 g 46.00

mit Sauce Béarnaise und Chimichurri

180 g 52.00

Pommes Frites und frischer Spinat

250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with sauce béarnaise and chimichurri

French fries and fresh spinach

TAGLIATA VOM SCHWEIZER KALBSSTEAK 44.00

an Olivenjus

auf gebratenem Pinien-Broccoli mit Bramata-Salbei-Polenta

TAGLIATA FROM SWISS VEAL STEAK

with olive jus

on roasted pine broccoli with sage polenta

SCHWEIZER LAMMHUFT-STROGANOFF 39.00

mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Salzgurkenstreifen, dazu hausgemachte Spätzli

LOCAL GROWN UP LAMB'S STROGANOFF

with bell peppers, gherkin strips, onions and mushrooms

served with homemade spaetzle

SPARE RIBS 34.00

mit Knoblauchmayonnaise und B.B.Q-Sauce

dazu Spicy Fries

SPARE RIBS

with garlic mayonnaise and B.B.Q-Sauce

accompanied by Spicy Fries

Die Fleisch- und Fischgerichte servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch auch als Fitness-Variation.

Each meat and fish dish can also be served with an assorted salad.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Christian Leschhorn

Fischherkunft: Dorade – IT/ GRC / Forelle – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht / IT / Riesenkrevetten – VNM

Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH