

## SUPPEN / SOUPS

---

<b>RIESLINGSUPPE</b>	14.00
mit Grissini und Rohschinken	
<i>RIESLING SOUP</i>	
<i>with grissini and raw ham</i>	
<b>TAGESSUPPE</b>	8.00
<i>SOUP OF THE DAY</i>	

## VORSPEISEN / STARTERS

---

<b>SCHÜSSELSALAT</b>	
<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>	18.00
<b>Zusätzliche Beilagen / <i>additional accompaniments</i></b>	
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
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b>	11.50
bunte Blattsalat-Variation mit Croutons und Kernen	
Dressing nach Wahl: Italienisch, Französisch oder Honig-Senf, Bärlauch Vinaigrette	
<i>COLOURFUL LEAF SALAD</i>	
<i>with croutons and kernels</i>	
<i>dressing of your choice: Italian, French, Honey Mustard or bear's garlic vinaigrette</i>	
<b>NÜSSLISALAT MIT EI</b>	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>	
<b>Zusätzliche Beilage / <i>additional accompaniment</i></b>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
<b>RINDSTATAR</b>	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>	
<b>RINDSTATAR CAFE DE PARIS</b>	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  
 Fleischerherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Alpschwein – CH / Charcuterie – CH

## VEGETARISCH & PASTA / VEGETARIAN & PASTA

---

### ARTISCHOCKEN-RICOTTA-RAVIOLI AUF MÖNCHSBART 17.50 / 29.00

an leichter Rahmsauce mit frischen Artischocken und Belper-Knolle

*ARTICHOKES RICOTTA RAVIOLI ON ERBA STELLA  
with a light cream sauce, fresh artichokes and Belper Knolle cheese*

### HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT ZIEGENFRISCHKÄSEFÜLLUNG 17.50 / 29.00

mit Bärlauch, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Datteltomaten

*HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH GOAT'S CREAM CHEESE  
with bear's garlic, morels, spring onions, cream cheese and datterino plum tomatoes*

### VEGANE CEVAPCICI IM PITA BROT 24.50

Quinoa-Cevapcici mit Broccoli-Minz-Pesto und knackigem Eisbergsalat dazu knusprige Süsskartoffel-Chips

*VEGAN CEVAPCICI IN PITA BREAD  
quinoa-cevapcici on minted broccoli-pesto with iceberg lettuce and crispy sweet potato-chips*

## 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 Mönchsbart

*GRILLED GILTHEAD FILLETS  
with garlic olive oil, on almond couscous with erba stella*

### 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 / Alpschwein – 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 Bearnaise und Chimichurri

180 g 52.00

Pommes Frites und frischer Spinat

250 g 69.00

*LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET*

*with sauce bearnaise and chimichurri*

*French fries and fresh spinach*

### TAGLIATA VOM SCHWEIZER KALBSSTEAK 44.00

an Olivenjus

auf gebratenem Pinien-Broccoli mit Bramata-Polenta

*TAGLIATA FROM SWISS VEAL STEAK*

*with olive jus*

*on roasted pine nuts broccoli with bramata polenta*

### SCHWEIZER LAMMHUFT-STROGANOFF 39.00

mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Salzgurkenstreifen, dazu Reis

*LOCAL GROWN UP LAMB'S STROGANOFF*

*with bell peppers, gherkin strips, onions and mushrooms*

*served with rice*

### ALPSCHWEIN PULLED PORK BURGER 25.50

im Pitabrot serviert mit Zwiebeln und knackigem Blattsalat

dazu Spicy Fries

*PULLED ALP PORK BURGER*

*in a Pita bread with onions and leaf salad*

*with 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 / Alpschwein – CH / Charcuterie – CH