

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 Wildfleischstreifen und Trauben / <i>with venison slices and grapes</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 Beilagen / <i>additional accompaniments</i>	
mit knusprigem Speck / <i>with crispy bacon</i>	2.50
mit Wildfleischstreifen und Trauben / <i>with venison slices and grapes</i>	7.00
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>	

Fischerherkunft: 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 /
 Wildfleisch – CH & AUT

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)

STEINPILZ-TAGLIERINI 18.00 / 27.50

mit gerösteten Steinpilzen, Knoblauch-Baguette

PORCINI TAGLIERINI with roasted porcini, garlic baguette

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 BERP – 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
 Fleischherkunft: Kalb – CH / Poulet – CH / Rindfleisch – CH / Lammfleisch – CH / Spare Ribs – CH / Charcuterie – CH /
 Wildfleisch – CH & AUT

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

Pommes Frites und frischer Spinat

180 g 52.00

250 g 69.00

LOCAL GROWN UP GRILLED BEEF FILLET

with sauce béarnaise and chimichurri

French fries and fresh spinach

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

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

Fischerherkunft: 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 /
 Wildfleisch – CH & AUT