



Suppen und Salate Vorspeisen

Knackiger Saisonblattsalat
an unserer mild-würzigen Haussauce
oder French-Dressing
Fr. 9.50



Gemischter Salat
mit bunt assortierten Gemüsesalaten
Fr. 13.50



Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Croûtons
und gehacktem Ei
Fr. 14.50



Selleriecurry-Schaumsüppchen
mit hausgeräucherter Entenbrust
Fr. 13.50



Fleischbouillon mit Mark
Fr. 13.50



Fleischbouillon mit Flädli
oder Tagessuppe
Fr. 9.00

Beefsteak Tatar (mild-medium-feurig)
aus zartem frischen Rinds-Filet zubereitet
Vorspeise 100g Fr. 29.00
Hauptgericht 150g Fr. 38.00



Aus dem Meer

Wolfsbarschfilet gebraten im Rosmarinbutter mit
Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten
Risotto Nostrano Ticinese
Bunte Gemüse garnitur
Fr. 52.00

Vegetarisch

Grosser Gemüseteller mit Ribelmaisstrudel
und Sauce Hollandaise
Fr. 34.00

Vegan

Gebackene Streifen von hausgemachtem Saitan
an Thaikokoscurrysauce mit Asiagemüsestreifen mit
Cashewnüssen
Jasminreis
Fr. 42.00

Für unsere kleinen Gäste

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites, Gemüse
Fr.26.00

**Alle Gerichte können sie in Kleinportionen erhalten,
es wird ihnen Fr. 2.00 gutgeschrieben**



Fleischgerichte

Wienerschnitzel von der Kalbshuft
Preiselbeeren

Bunte Gemüse garnitur
Fr.44.00



Entrecôte
mit grüner Pfeffersauce oder Café de Paris
Bunte Gemüse garnitur

Fr.52.00



Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce
Rösti

Fr.44.00



Frische Kalbsleber in Butter gebraten
(so lang's hät)

Rösti

Fr.44.00

Prime Beef Tournedos

vom US- Rindsfilet 240g

mit Beilage und Gemüse garnitur Fr. 72.00

vom irischen Rindsfilet 240g

mit Beilage und Gemüse garnitur Fr. 65.00

Lady-cut Tournedos 160g Fr. 7.00 günstiger

mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter.

Ab zwei Personen

(am Tisch tranchiert)

Châteaubriand Prime Beef Black Angus

mit verschiedenen Saisongemüsen

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

US Rindsfilet Fr. 75.00

vom irischen Rindsfilet Fr. 68.00

Aus Großmutter's Schmorküche

Kalbshaxen oder Kalbragoût

mit Champignons Speck und Croûtons

Gemüse garnitur

Fr. 44.00

Die Beilagen wählen Sie:

Kartoffelgratin, Butterreis, hausgemachte Tagliatelle,

Pommes frites oder Rösti



Kutteln delikat zubereitet

(So langs hät)

*Seit über 50 Jahren zubereitet nach den Original-
Rezepten
von unserer Senior Chefin Dorli Kast*

Paprika Kutteln

Mit Paprika gewürzt und Rahm verfeinert

Fr.36.00



Kutteln geröstet

Mit Zwiebeln und Kümmel

Fr.36.00



Kutteln Napolitaine

An italienischer Tomatensauce

Fr.36.00



Kutteln Zürcher Art

In Weisswein gedünstet mit Zwiebeln,
Kümmel und Käse

Fr.36.00



Kutteln Burgunder Art

An kräftiger Rotweinsauce

Fr.36.00



Kutteln à la mode du Chef

An Weissweinsauce mit Kräutern und Käse
überbacken

Fr.36.00

*Zu den Kutteln servieren wir Ihnen
Petersilienkartoffeln*

Alle Preise sind incl. 8.1 Mwst.

Herkunft / Lieferanten und andere Deklarationen

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

Sollte bei einem die Gericht die Herkunft ausnahmsweise abweichen, wird sie auf der Menukarte direkt deklariert. Gerne können Sie sich auch beim Servicepersonal erkundigen.

Fleisch Wurstwaren aus unserer Metzgerei Kast

Wurstwaren

ausschliesslich aus unserer Metzgerei

hauptsächlich aus Eigenproduktion mit Fleisch aus regionaler Schweizer Herkunft

hauptsächlich aus Eigenproduktion

Innereien

ausschliesslich aus unserer Metzgerei

hauptsächlich Eigenschlachtung von regionaler Schweizer Herkunft

Kalbfleisch

ausschliesslich aus unserer Metzgerei

hauptsächlich Eigenschlachtung von regionaler Schweizer Herkunft

Schweinefleisch

ausschliesslich Schweiz aus regionaler Herkunft

Rindfleisch

Entrecôte Filets. Ribeye USA

US Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und mit Antibiotika und/oder anderer antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

oder

Irland / Schweiz

Lammfleisch

Australien Neuseeland

Poulet

Schweiz

Wildfleisch (Zerlegt in unserer Metzgerei)

Direkt vom Jäger aus grenznahem Österreich, Schweiz und grenznahem Deutschland

Salzwasserfische und Süsswasserfische

Fisch Mercato St. Margreten

Seezungen --Wild Holland Nordostatlantik Ostsee

Wolfsbarsch-- Zucht Frankreich

Thunfisch -- Wildfang FOS Qualität mit Hacken und Leine Philippinen Mittlerer Westpazifik

Seeteufel --Wildfang Grossbritannien Nordostatlantik

Riesenkrebetten Black Tiger --Zucht FOS Vietnam

Felchen Egli, -- Bodensee Wildfang

Zander -- Bodensee / Wildfang Estland

Milchprodukte

Molkerei Caviezel St.Margrethen / Prodega Growa Transgourmet

Eier

Eier Hohl AR / Eier Lüchinger

Für Süssspeisen Rezepturen verwenden wir ausschliesslich pasteurisiertes. Ei aus Bodenhaltung.

Gemüse und Kartoffeln

Wenn möglich kaufen wir saisongerecht und einheimisch ein

Risch Gemüse Rheineck /Eco Jäger Bad Ragaz /Britschgi Diepoldsau / Pro Verda Rebstein