

ABENDKARTE

VORAUSS

Kleiner grüner Salat	7.–
Kleiner gemischter Salat	8.–
Tagessuppe mit Hausbrot	9.– 12.–
Mediterrane Apero-Schalen:	
Parmaschinken ^{1 3} , Spanische Oliven ^{1 3} , Cherrytomaten-Mozzarellaperlen ¹ , Antipasti ^{1 3}	je 4.–
Schafskäse ¹ , Frischkäse-Jalapenos	je 5.–
Gebratene Black Tiger Garnelen ^{1 3}	je 6.–

SALATE UND WRAPS

Als Wrap oder als Salatteller:

- Grosser grüner Salat ¹	14.–
- Grosser gemischter Salat ¹	16.–
- Egliskusperli, Oliven, Parmesanblättchen & Saisonsalate	24.–
- Gebratene Black Tiger Garnelen & Saisonsalate ¹	24.–
- Frischkäse-Jalapenos & Saisonsalate	23.–

MIT

Walliserbraten vom Schwein (CH) mit Zwetschgen gefüllt,
dazu bunte Rübli und Rosmarinkartoffeln ^{1 2 3} 23.-

Hausgemachter Eisenbeizburger mit Pommes und
amerikanischem Krautsalat im Glas 23.-

Trutensteak (CH) im Parmesan- Eimantel gebacken, an
Tomatensugo mit frittierten Peperoni und Reis 25.-

Cordon Bleu vom Schwein* 29.50.-
mit Hinterschinken & Appenzeller Käse gefüllt, dazu
Eisenbeizpommes

Paniertes Schnitzel vom Schwein 24.-
mit Eisenbeizpommes^{3*}

Entrecote (USA) mit frischem Gemüse, Café de Paris und
Eisenbeizpommes 34.-

ABENDKARTE

VORAUSS

Kleiner grüner Salat	7.–
Kleiner gemischter Salat	8.–
Tagessuppe mit Hausbrot	9.– 12.–
Mediterrane Apero-Schalen:	
Parmaschinken ^{1 3} , Spanische Oliven ^{1 3} , Cherrytomaten-Mozzarellaperlen ¹ , Antipasti ^{1 3}	je 4.–
Schafskäse ¹ , Frischkäse-Jalapenos	je 5.–
Gebratene Black Tiger Garnelen ^{1 3}	je 6.–

SALATE UND WRAPS

Als Wrap oder als Salatteller:

- Grosser grüner Salat ¹	14.–
- Grosser gemischter Salat ¹	16.–
- Egliskusperli, Oliven, Parmesanblättchen & Saisonsalate	24.–
- Gebratene Black Tiger Garnelen & Saisonsalate ¹	24.–
- Frischkäse-Jalapenos & Saisonsalate	23.–

MIT

Walliserbraten vom Schwein (CH) mit Zwetschgen gefüllt,
dazu bunte Rübli und Rosmarinkartoffeln ^{1 2 3} 23.-

Hausgemachter Eisenbeizburger mit Pommes und
amerikanischem Krautsalat im Glas 23.-

Trutensteak (CH) im Parmesan- Eimantel gebacken, an
Tomatensugo mit frittierten Peperoni und Reis 25.-

Cordon Bleu vom Schwein* 29.50.-
mit Hinterschinken & Appenzeller Käse gefüllt, dazu
Eisenbeizpommes

Paniertes Schnitzel vom Schwein 24.-
mit Eisenbeizpommes^{3*}

Entrecote (USA) mit frischem Gemüse, Café de Paris und
Eisenbeizpommes 34.-

OHNE

Schupfnudelgratin mit Sauerkraut, frischem Spinat und Appenzeller überbacken, dazu Salat 23.-

Herbstliche Schmorpfanne 24,50.-
mit Spätzli, Maroni, Trauben, Kürbis, Kabis, Rüben der Saison und frischen Kräutern ^{1 3}

Kürbis- Pilzragout von Austernpilzen, Kräutersaitlingen und Champignons, mit in Olivenöl sautierten blauen St. Galler Kartoffeln ^{1 2 3} 23.-

SÜSS

Warme Aprikosenknödel mit Heidelbeer- Ginglace 6.-

Vermicelle mit Meringue im Glas und Bio- Zitronenzeste 6.-

Glacé, pro Kugel 3.50
(Erdbeer, Cocos-Vegan, Vanille, Aprikosensorbet, Schoggi, Mangosorbet, Gin- Heidelbeer)

Portion Rahm +1.50

1 glutenfrei

2 kleine Portion möglich

3 laktosefrei

4 auf Wunsch laktosefrei. Ggf werden Zutaten weggelassen

Bitte beachten Sie auch die Angebote auf unserer Tafel.

OHNE

Schupfnudelgratin mit Sauerkraut, frischem Spinat und Appenzeller überbacken, dazu Salat 23.-

Herbstliche Schmorpfanne 24,50.-
mit Spätzli, Maroni, Trauben, Kürbis, Kabis, Rüben der Saison und frischen Kräutern ^{1 3}

Kürbis- Pilzragout von Austernpilzen, Kräutersaitlingen und Champignons, mit in Olivenöl sautierten blauen St. Galler Kartoffeln ^{1 2 3} 23.-

SÜSS

Warme Aprikosenknödel mit Heidelbeer- Ginglace 6.-

Vermicelle mit Meringue im Glas und Bio- Zitronenzeste 6.-

Glacé, pro Kugel 3.50
(Erdbeer, Cocos-Vegan, Vanille, Aprikosensorbet, Schoggi, Mangosorbet, Gin- Heidelbeer)

Portion Rahm +1.50

1 glutenfrei

2 kleine Portion möglich

3 laktosefrei

4 auf Wunsch laktosefrei. Ggf werden Zutaten weggelassen

Bitte beachten Sie auch die Angebote auf unserer Tafel.