

## ***Zum Anfang ...***

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen an unserem Hausdressing		8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten an unserem Hausdressing mit Brotcrôutons		9.50
Türmchen von zweierlei geräuchertem Forellenfilet mit Avocados, Nüsslisalat und Granatäpfeln		16.50
Salat mit Dörrfrüchten, Nüssen, Trauben und Frischkäsebällchen an Senf-Vinaigrette		15.50
Rindfleisch-Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem kleinen Salatbouquet, Zwiebeln, Toast und Butter	½	18.50 28.00

## ***Aus dem Suppentopf***

Steinpilz-Geflügelbouillon mit hausgemachten Steinpilz-Miniravioli		11.00
Rheintaler Knollensellerie-Apfelsuppe		9.50

## ***Hauptgerichte***

NewStar Rindfleischburger im Rustico-Brötchen mit roten Zwiebeln, Speck und einer würzigen Cocktailsauce, serviert mit Pommes-frites	26.00
Gebratene Maispouardenbrust mit einer roten Currysauce serviert mit Asia-Gemüsereis	24.00
Schweins Cordon-bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken, serviert mit Pommes-frites und Marktgemüse	29.00
Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an einer Klosterbräu-Biersauce serviert mit Käse-Spätzli und Marktgemüse	45.00
Rosa gebratene Entenbrust mit roten Zwiebeln und Marsalajus, dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten	29.00
Lammhuft zubereitet in Niedergartemperatur mit Kräutern, dazu Feigen, Mandeln, Speckbohnen und Pommes-Berney	34.00

## ***Aus dem Wasser***

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern	½	28.00
serviert mit Safran-Weissweinsrisotto und Parmesanchips		36.00

Frisch gefangener Fisch nach Tagesangebot  
(erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern nach dem aktuellen Tagesangebot)

## ***Fleischlos***

Ricotta-Spinat Triangolo mit knusprigem Salbei an einer Pecorino-Kürbiskernensauce		22.50
--	--	-------

Französische Crêpes gefüllt mit sautierten Waldpilzen an einer leichten Rahmsauce mit Kräutern und Parmesan		21.50
---	--	-------

„BIBIMBAP“ die koreanische Gemüsepfanne mit Reis, mariniertem Gemüse und einem Spiegelei		24.00
--	--	-------

## ***Süßes zum Schluss***

Grand Marnier Parfait mit Orangensauce und Toblerone-Schokoladenstaub	10.50
Profiterol-Tatin mit karamellisierten Apfelwürfelchen und zartschmelzendem Vanilleglace	12.50

***Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeiter.***

***Alle Preise inkl. 7,7 % MwSt. und in Schweizer Franken***

***Fleischherkunft:***

*Rind = Irland & Schweiz*

*Geflügel = Frankreich & Schweiz*

*Schwein & Kalb = Schweiz*

*Crevetten = Indischer Ozean*

*Fisch = Schweiz*

*Lamm = Irland*