

Vorspeisen / Appetizers / Entrées / Antipasti

Blattsalat geröstete Kerne Hausdressing Leafy salad roasted seeds house dressing Salade verte grains torréfiés vinaigrette maison <i>Insalata</i> <i>semi arrostiti</i> <i>condimento della casa</i>	9.00
Gemischter Salat Hausdressing Mixed salad house dressing Salade mêlée vinaigrette maison <i>Insalata mista</i> <i>condimento della casa</i>	10.50
Eisbergsalat lauwarmer Speckstreifen eingelegte rote Zwiebeln Iceberg lettuce lukewarm bacon strips pickled red onions laitue iceberg lardons tièdes oignons rouges marinés <i>Lattuga iceberg</i> <i>strisce di pancetta tiepida</i> <i>cipolle rosse sott'aceto</i>	12.50
Tomaten-Salat Mozzarella Balsamico-Basilikumsauce Brotchip Tomato salad organic mozzarella balsamic basil sauce bread chip Salade de tomates mozzarella sauce balsamique au basilic chip de pain <i>Insalata di pomodori</i> <i>Mozzarella</i> <i>salsa balsamica al basilico</i> <i>fetta di pane croccante</i>	15.50
Vitello Tonnato - italienische Klassiker an einer leichten Thonsauce Vitello Tonnato - Italian classics with a light tuna sauce Vitello Tonnato - des classiques italiens avec une sauce légère au thon <i>Vitello Tonnato</i> - <i>Classici italiani con una leggera salsa al tonno</i>	17.50
Rindfleisch-Tatar Salatbouquet Zwiebeln Toast Butter Beef tartare salad bouquet onions toast butter Tartare de boeuf bouquet de salade oignons toast beurre <i>Tartare di manzo</i> <i>insalata bouquet</i> <i>cipolle</i> <i>toast</i> <i>burro</i>	½ 19.50 30.00

Suppen / Soups / Potages / Zuppe

Kräuter-Weissweincrèmesuppe Curry-Brotcroûtons White wine cream-soup with herbs Curry bread croutons Velouté de vin blanc aux herbes Croûtons de pain au curry <i>Crema di erbe e vino bianco</i> <i>Crostini di pane al curry</i>	10.50
---	-------

Hauptgerichte / Main courses / Plats principaux / Pietanze principali

Pouletbrust Grill-Zucchini Dörrtomatenrisotto Honig-Thymianjus Chicken breast grilled courgette dried tomato risotto honey and thyme jus Poitrine de poulet Courgettes grillées Risotto aux tomates séchées Jus au miel et au thym <i>Petto di pollo</i> <i>zucchine grigliate</i> <i>risotto ai pomodori secchi</i> <i>jus al miele e timo</i>	26.00
Rindfleisch Burger Ciabatta-Brötchen Mozzarella Eisbergsalat Tomatenpesto Pommes-Frites Beef burger ciabatta bun mozzarella iceberg lettuce tomato pesto French fries Burger de bœuf Petit pain ciabatta Mozzarella Salade iceberg Pesto de tomates Frites <i>Hamburger di manzo</i> <i>panino ciabatta</i> <i>mozzarella</i> <i>lattuga iceberg</i> <i>pesto di pomodoro</i> <i>patatine fritte</i>	28.00
Schweinsfiletmedaillon Pommerysenfsauce Butternudeln Gemüse Pork fillet medallion pommery mustard sauce buttered noodles vegetables Médaillon de filet de porc Sauce pommerysenf Nouilles au beurre Légumes <i>Medaglione di filetto di maiale</i> <i>salsa alla senape pommery</i> <i>tagliatelle imburrate</i> <i>verdure</i>	38.00
Schweins Cordon-Bleu Appenzeller Käse Schinken Pommes-Frites Gemüse Pork cordon bleu Appenzeller cheese ham French fries vegetables Cordon bleu de porc fromage d'Appenzell jambon frites légumes <i>Cordon bleu di maiale</i> <i>formaggio Appenzeller</i> <i>prosciutto</i> <i>patatine fritte</i> <i>verdure</i>	35.00
Rindsentrecôte Marsalajus Ratatouillegemüse Kartoffelgnocchi 250 gr. Beef entrecôte marsala jus ratatouille vegetables potato gnocchi 180 gr. Côte de bœuf Marsalajus Légumes à la ratatouille Gnocchi de pommes de terre <i>Entrecôte di manzo</i> <i>jus al marsala</i> <i>ratatouille di verdure</i> <i>gnocchi di patate</i>	49.00 39.00
Kalbsgeschnetzeltes Gemüsesauce Parmesanrisotto Sliced veal vegetable sauce parmesan risotto Emincé de veau Sauce aux légumes Risotto au parmesan <i>Tagliata di vitello</i> <i>salsa di verdure</i> <i>risotto al parmigiano</i>	½ 34.00 44.00

Aus dem Wasser / From rivers, lakes and seas / Côté mer et lac / Pescato

Gebratene Riesencrevetten Basilikum-Tagliatelle Grillgemüse Fried giant prawns basil tagliatelle grilled vegetables Crevettes géantes rôties Tagliatelles au basilic Légumes grillés <i>Gamberi giganti fritti</i> <i>tagliatelle al basilico</i> <i>verdure grigliate</i>	3 Stück 32.00 5 Stück 38.00
Frisch gefangener Fisch nach Tagesangebot Fresh-caught fish of the day Poisson fraîchement pêché selon l'offre du jour <i>Pesce appena pescato secondo l'offerta del giorno</i>	

Sommergerichte / Summer dishes / Plats d'été / Piatti estivi

Wurst-Käsesalat Appenzeller Käse Zwiebeln Blatt- & Gemüsesalate Haus Dressing Sausage and cheese salad Appenzell cheese onions house dressing Salade de cervelas et fromage fromage d'Appenzell oignons vinaigrette maison <i>Insalata di salsiccia e formaggio</i> <i>formaggio Appenzelle</i> <i>cipolle</i> <i>condimento della casa</i>	21.50
Tomaten-Salat Mozzarella Balsamico-Basilikumsauce Brotchips Tomato salad mozzarella balsamic basil sauce bread chips Salade de tomates mozzarella sauce balsamique au basilic chips de pain <i>Insalata di pomodori</i> <i>Mozzarella</i> <i>salsa balsamica al basilico</i> <i>chips di pane</i>	22.50
Lauwarme Pouletstreifen Curry-Joghurtsauce Blattsalat Früchte Lukewarm chicken strips curry yoghurt sauce leaf salad fruit Emincé de poulet tiède Sauce au curry et au yaourt Salade verte Fruits <i>Striscioline di pollo tiepide</i> <i>salsa di yogurt al curry</i> <i>insalata di foglie</i> <i>frutta</i>	24.50
„Grossmutter's Chrütlischnitzel“ Schweinsschnitzel Kräuter Blattsalat Melonen Pork schnitzel herbs leafy salad melon Escalope de porc herbes salade verte melons <i>Cotoletta di maiale</i> <i>erbe</i> <i>insalata</i> <i>melone</i>	25.50
Vitello Tonnato - italienische Klassiker an einer leichten Thonsauce mit Grillgemüse Vitello Tonnato - Italian classics with a light tuna sauce with grilled vegetables Vitello Tonnato - classiques italiens avec une sauce au thon et des légumes grillés <i>Vitello Tonnato - Classici italiani con una leggera salsa al tonno con verdure grigliate</i>	28.50
Sommersalat Avocado Paneer-Käse Honig-Joghurtsauce Summer salad avocado paneer cheese honey yoghurt sauce Salade d'été Avocat Fromage paneer Sauce au yaourt et au miel <i>Insalata estiva</i> <i>avocado</i> <i>formaggio paneer</i> <i>salsa di yogurt al miele</i>	26.50
Rindfleisch-Tatar Salatbouquet Zwiebeln Toast Butter Beef tartare salad bouquet onions toast butter Tartare de boeuf bouquet de salade oignons toast beurre <i>Tartare di manzo</i> <i>insalata bouquet</i> <i>cipolle</i> <i>toast</i> <i>burro</i>	30.00

Fitnesssteller / Health-conscious dishes / Assiettes fitness / Piatto fitness

Wählen Sie Ihr Fleischstück serviert mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten
an unserem Hausdressing:

Select your cut of meat, served with various leafy and vegetable salads
tossed in our house dressing:

Choisissez votre viande, servie avec des crudités et salade verte,
le tout assaisonné de notre vinaigrette maison:

Taglio di carne a scelta, servito con diverse insalate e verdure
con condimento della casa:

Pouletbrust Chicken breast Blanc de poulet Petto di pollo	24.00
Riesen-Crevetten (4 Stück) King prawns (4 pieces) Crevettes (4 pièces) Gamberi (4 pezzi)	28.00
Schweinsfiletmedaillons Pork fillet medallions Médallions de filet de porc Medaglioni di filetto di maiale	29.00
Rindsentrecôte (180g) Beef entrecôte Entrecôte de boeuf Entrecôte di manzo	36.00

Fleischlos / Vegetarian / Plats végétariens / Senza carne

Auberginen-Ravioli Tomatenpesto Grillgemüse Eggplant ravioli tomato pesto grilled vegetables Raviolis d'aubergine Pesto de tomates Légumes grillés Ravioli di melanzane pesto di pomodoro verdure grigliate	 23.50
Rösti Pastetchen Ratatouillegemüse gebratener Paneer-Käse Rösti patties ratatouille vegetables fried paneer cheese Pâtés de rösti Ratatouille de légumes Fromage paneer grillé Polpettine di rosticcato ratatouille di verdure formaggio paneer fritto	24.50

Süsses zum Schluss / The sweet finale / Une douceur pour finir / Per finire in dolcezza

Kirschen-Rhabarber Clafoutis mit Rahm Cherry and rhubarb clafoutis with cream Clafoutis à la cerise et à la rhubarbe avec crème fraîche Clafoutis di ciliegie e rabarbaro con panna	12.00
Vanille Panna-Cotta mit einem Beerencoulis Vanilla panna cotta with a berry coulis Panna cotta à la vanille avec un coulis de baies Panna cotta alla vaniglia con coulis di frutti di bosco	10.50

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

**Unsere Broterzeugnisse beziehen wir von der Bäckerei Gschwend aus St. Gallen
oder der Firma Aryzta aus Schlieren. Alle Produkte werden in der Schweiz hergestellt.**

Alle Preise inkl. 8,1 % MwSt. und in Schweizer Franken

Fleischherkunft:

Rind = Irland / Kalb, Schwein und Geflügel = Schweiz

Fisch & Meeresfrüchte = Indischer Ozean

**For information on allergens in the individual dishes
please contact our service staff.**

**We obtain our bread products from the Gschwend bakery in St. Gallen
or the Aryzta company from Schlieren. All products are made in Switzerland.**

All prices incl. 8.1 % VAT and in Swiss francs

Origin of meat:

Beef = Ireland / veal, pork and poultry = Switzerland

Fish & Seafood = Indian Ocean

**Pour des informations sur les allergènes dans les différents plats
veuillez vous adresser à nos collaborateurs spécialisés dans le service.**

**Nous achetons nos produits de boulangerie auprès de la boulangerie Gschwend de St.
ou de l'entreprise Aryzta de Schlieren. Tous les produits sont fabriqués en Suisse.**

Tous les prix incluent la TVA de 8,1 % et sont exprimés en francs suisses.

Origine de la viande :

Bœuf = Irlande / Veau, porc et volaille = Suisse

Poissons et fruits de mer = Océan Indien

**Per informazioni sugli allergeni presenti nei singoli piatti
si prega di contattare il nostro personale di servizio.**

**Ci riforniamo di prodotti di pane dal panificio Gschwend di San Gallo
o dall'azienda Aryzta di Schlieren. Tutti i prodotti sono realizzati in Svizzera.**

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA all'8,1% e sono espressi in franchi svizzeri.

Origine della carne:

Manzo = Irlanda / Vitello, maiale e pollame = Svizzera

Pesce e frutti di mare = Oceano Indiano