

# SPEISEKARTE

---

V O R S P E I S E N	Gemischter Salat	15
	Bunter Blattsalat	13
	Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Pilzen	18
	Von Hand geschnittenes Kalbstatar mit Mandarinen und gebeiztem Eigelb	29
	Im Ofen gebackener La Tomme Vaudoise mit Knusperbaguette und Preiselbeeren	19
	Im Ofen gebackenes Markbein mit Knoblauchbutter	21

---

S U P P E N	Spinatcremesuppe mit pochiertem Ei	14
	Klare Zwiebelsuppe unter der Knoblauch-Blätterteig-Haube	16

---

H A U P T G Ä N G E	“St.Galler” Poulet-Cordon-Bleu (gefüllt mit Klosterkäse und Bratwurstbrät) dazu Pommes frites und Gemüse	34
	Schweinskopfbäggli mit geschmortem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffelstampf	36
	Kurz gebratene Lammwürfel begleitet von Thymian-Risotto und Gemüse	41
	Rinds-Entrecôte “Café de Paris” auf dem heissen Stein serviert mit Gemüse und Beilage nach Ihrer Wahl	48
	Duett vom hausgemachten Kalbsspeck (gebacken und gekocht) serviert mit Rahmsauerkraut und Tirolerknödel	39
	Ganz gebratene Makrele mit cremigem Wirsing-Kartoffel-Ragout	39
	Papardelle mit gebratenen Steinpilzen und Steinpilzsauce	29
	Mit veganem Käse gratinierte Gemüse-Rösti-Taler an Tomatencoulis	31
	Mit Raclettekäse überbackener Gemüse-Teller	29

---

Bei Allergien melden Sie sich bitte beim Servicepersonal  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.  
Herkunft:  
Poulet Schweiz | Lamm Neuseeland | Kalb Schweiz  
Makrele Mittelmeer | Schwein Schweiz | Rind Uruguay | Brot Schweiz

---

## Öffnungszeiten

**Dienstag bis Samstag**

11–14 Uhr und 17.30–23 Uhr