

Menü

Vitello forello Salatbouquet und gepickelte Radieschen

Arboner MostsuppePochierte Apfelwürfel

Gebratene Entenbrust

Portweinsauce Weissweinrisotto und Saisongemüse

Gebratenes Swiss-Lachsfilet

Salsa verde Maniokkugeln und Saisongemüse

Dörrbirnenparfait

Marinierte Orangen

Käseempfehlung

Alpkäse Würziger Hartkäse aus Graubünden Hausgemachter Apfelsenf und Birnenbrot Zusätzlich 14.00

Vier Gänge Menü 76.00 Drei Gänge Menü 66.00

Weinbegleitung

Drei verschiedene Weine, passend zum Menü 26.00

Vorspeisen

	Vitello forello Salatbouquet und gepickelte Radieschen	19.00
VEG AT	Blattsalat, italienisch Gepickelte Radieschen und Apfelwürfel Kleine Portion	14.50 10.00
	Gemischter Salat Kleine Portion	13.50 10.00
	Nüsslisalat Grosi Gebratene Pilze, Speck, gehackte Eier und Croûtons Kleine Portion	14.50 11.00
	Arboner Mostsuppe Pochierte Apfelwürfel	12.00

Hauptgerichte

PEG AT	Linsenbolognese mit Wurzelgemüse Linguini	24.00
	Gebratene Entenbrust Weissweinrisotto und Saisongemüse	42.00
	Gebratenes Swiss-Lachsfilet mit Salsa verde Maniokkugeln und Saisongemüse	46.00
	Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Hausgemachte Rösti	40.00
	Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und Saisongemüse	23.00
	Siedfleisch vom Rind Wurzelgemüse und Kartoffeln	26.00

Deklaration

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte Caviezel Giovanettoni AG, Arbon

Obst und Beeren Tobi Seeobst AG, Egnach Fleisch und Geflügel Metzgerei Blatter, Mettlen Bodenseefische Berufsfischer Bodensee Milchprodukte Molkerei Fuchs, Rorschach Käsespezialitäten Mooser Chäsi GmbH, Istighofen

Brot Bäckerei Funk, Neukirch G. Bianchi AG, Zufikon Frammia, St. Callen

Frommis, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Kalbfleisch Schweiz
Rindfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Entenbrust Frankreich

Swiss - Lachs Schweiz, Lostallo

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

