



Menü

Gebratene Jakobsmuscheln

Sommerlicher Maissalat und Kräuterespuma

Tomatencremesuppe

Windbeutel mit Frischkäse

Gebratenes Rindfiletsteak

Rotweinsauce
Pommes Dauphine
Saisongemüse

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Salbeischaumsauce
Orientalischer Gemüsereis

Zwetschgenvariation

Vier Gänge Menü CHF 76.00

Drei Gänge Menü CHF 66.00

Käseempfehlung 14.00 CHF

12 Monate gereifter Emmentaler aus Kuhromlich
Würziger Hartkäse mit leicht brüchigem Teig

Vorspeisen

Cremige Burrata

Caramelisierter Pfirsich - Rucolasalat

19.00

Gebratene Jakobsmuscheln

Sommerlicher Maissalat und Kräuterespuma

19.00

Gemischter Salat

kleine Portion

13.50

10.00



Blattsalat, italienisch

Crumble und marinierte Zwetschgen

kleine Portion

14.50

10.00

Tomatencremesuppe

Windbeutel mit Frischkäse

12.00

Hauptgerichte



Orientalischer Gemüsereis Sauerrahmdip und Saisongemüse	23.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet Salbeischaumsauce und orientalischer Gemüsereis	45.00
Gebratenes Rindfiletsteak Rotweinsauce, Pommes Dauphine und Saisongemüse	48.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» Hausgemachte Rösti	40.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites und Saisongemüse	23.00

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
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon
	Frommis, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien
Wolfsbarsch	Griechenland
Jakobsmuscheln	Nordwestpazifik

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

