



MITTAGSKARTE

Freitag, 26. April 2024 erster Preis Restaurant / zweiter Preis Take away

VORSPEISEN:

Gemüsecremesuppe		8 / 5
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce, Olivenöl-Senfauce, Kürbiskernsauce oder Sherryessigsauce		8 / 5
Tatar vom St. Galler Wagyu-Rind mit Brioche toast, Butter an Eisbergsalat	Vorspeise	23 / 15
	Portion	36 / 22
Badische Spargeln an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln mit Schnittlauch	Vorspeise	25 / 16
	Portion	36 / 22
mit Bündner Rohschinken	plus	8 / 6

HAUPTGÄNGE:

Filet vom Isländischen Kabeljau gebraten, auf Kichererbsenpüree an Ratatouille und Safranrahmsauce		39 / 25
Cevapcici vom Aargauer Wildsäuli auf Gemüse-Reisnudeln mit Shiitake an Erdnuss-Chilisauce		36 / 22
Geschnetzeltes vom St. Galler Wagyu-Rind an Champignonrahmsauce, Blattspinat und Quarkspätzli		39 / 25
Wiener Schnitzel vom Zürcher Weidekalb an Broccoli und Tomatentaglierini		40 / 26

DESSERT:

Baileysparfait auf Schokoladenbiskuitstücken an Rotweibirnen und Rotwein-Birnensauce		12 / 8
Erdbeer-Tiramisu mit Thurgauer Erdbeeren an Moscato sauce		13 / 9
Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen und Mangocoulis		12 / 8

Verschiedene Sorbets und Glaces pro Kugel 4, plus Schlagrahm 2
Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango, Zwetschgen, Yuzu
Wasabi, Schokolade, Baileys, Stracciatella, Vanille

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Fruchtebrot serviert Dessertportion 15