

Herzlich Willkommen

Unsere Philosophie

Wir stellen in unserer Küche alle Gerichte selber her und verarbeiten vorzugsweise:

Beste Qualität
Regionale Herkunft
Ökologische Produktion
Ohne Lebensmittelzusatzstoffe

Lieferanten:

Gemüse	Braun, Wil
Fleisch	Mérat, Bazenheid
	Traitafina, Lenzburg
Fisch & Comestibles	Dubno, Hendschiken
Bäckerei	Feinbeck Dietsche, Wil
Käse	P.Kaufmann, Sirnach
Eier	Hungerbühler, Flawil



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Spät Sommer Menü

Toggenburger Heusüppchen mit Birne und Speck-Espuma
11.80

Nüsslisalat mit gerösteten Kürbiskernen und Ei
an Apfel-Meerrettich Dressing
13.80

Hausgemachtes Avocado-Sorbet
mit Streifen vom Rauchlachsfilet
14.80

Filet vom Pata Negra Schwein
mit gebratenen Steinpilzen und Bohnen im Rohschinkenmantel
serviert mit Kartoffeltalern
42.80

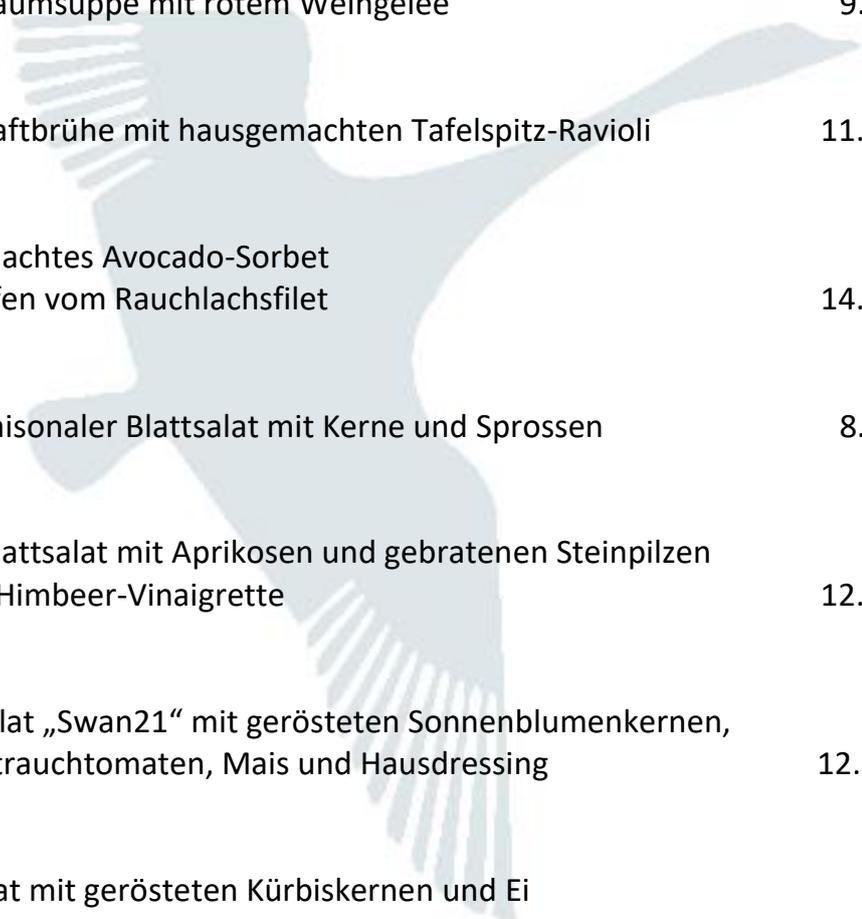
oder

Steinbuttfilet vom Grill
an einem Trüffel-Rieslingschaum
dazu Zucchini Spaghetti und Pariser Kartoffeln
42.80

Sauermilch Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleglace
13.80

Menü als **3 Gang** 70.00
Menü als **4 Gang** 80.00
Menü als **5 Gang** 90.00

Suppen und Vorspeisen



Toggenburger Heusüppchen mit Birne und Speck-Espuma		11.80
Weinschaumsuppe mit rotem Weingelée		9.80
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Tafelspitz-Ravioli		11.80
Hausgemachtes Avocado-Sorbet mit Streifen vom Rauchlachsfilet		14.80
Bunter saisonaler Blattsalat mit Kerne und Sprossen		8.50
Bunter Blattsalat mit Aprikosen und gebratenen Steinpilzen an einer Himbeer-Vinaigrette		12.80
Gartensalat „Swan21“ mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Rüebli, Strauchtomaten, Mais und Hausdressing		12.80
Nüsslisalat mit gerösteten Kürbiskernen und Ei an Apfel-Meerrettich Dressing		13.80
Caesar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons	Vorspeise	14.80
	Hauptgang	21.80

Klassiker

Pikant gewürztes Beefsteak Tatar „Swiss Prime“ mit Cognac		
Toast und Butter	Vorspeise	22.80
	Hauptgang	32.80
	XXL	38.80
Pouletbruststreifen an roter Thai-Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	kleine Portion	26.80
	Portion	29.80
Rindsentrecôte mit „Café de Paris“-Butter gratiniert serviert mit Pommes Allumettes		39.80
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	kleine Portion	30.80
	Portion	36.80
Cordon bleu vom Kalb „Swan 21“ mit Bauernschinken und Wallenwiler Sennenkäse gefüllt Ostschweizer Pommes frites und Sommergemüse		39.80
Wienerschnitzel vom Kalb dazu Ostschweizer Pommes frites und Sommergemüse	kleine Portion	32.80
	Portion	37.80

Ab zwei Personen am Tisch tranchiert:
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Ostschweizer Pommes frites und Sommergemüse garnitur
59.80 p. Pers.

Vegetarisch

Cremiger, bunter Gemüserisotto mit Hüttenkäse und sautierten Steinpilzen	kleine Portion	15.80
	Hauptgang	19.80

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt an brauner Butter und Parmesanspänen		25.80
---	--	-------

Rotes Gemüse Curry mit Sprossen und Piri-Piri Basmatireis	kleine Portion	15.80
	Hauptgang	19.80

Spätsommer Leckereien

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Ostschweizer- Grand Cru Rohschinken glasierten Kefen und Weisswein Risotto	kleine Portion	32.80
	Hauptgang	38.80

Lammrücken im Rohschinkenmantel auf mediterranem Ofengemüse und Pariser Kartoffeln	kleine Portion	32.80
	Hauptgang	38.80

Filet vom Pata Negra Schwein mit gebratenen Steinpilzen und Bohnen im Rohschinkenmantel serviert mit Kartoffeltalern	kleine Portion	36.80
	Hauptgang	42.80

Fisch



„La Bouillabaisse à la Marseillaise“ mit Edelfischen und Krustentieren	kleine Portion	28.80
	Hauptgang	48.80
Schwarzer Risotto „al mare“ mit Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Crevetten und Tomatenwürfeln	kleine Portion	26.80
	Hauptgang	32.80
Sautiertes Schweizer Saiblingsfilet mit Nüssen und Trauben dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	kleine Portion	32.80
	Hauptgang	38.80
Lachsfilet vom Grill mit Koriander-Zitronenbutter auf Wasabi Risotto und Pastinaken Chips	kleine Portion	32.80
	Hauptgang	38.80
Steinbuttfilet vom Grill an einem Trüffel-Rieslingschaum dazu Zucchini Spaghetti und Pariser Kartoffeln	kleine Portion	36.80
	Hauptgang	42.80
Im ganzen gebratene „Atlantik“ Seezunge „à la Café de Paris“ mit mediterranem Ofengemüse und Petersilien Kartoffeln		49.00

Deklaration:

Kalb-, Schweine-, Rindfleisch und Geflügel aus der Schweiz
Fisch Schweiz oder Atlantik

Desserts



Gerührter Eiskaffee „Swan21“ mit einem „Schuss“ Kahlúa Likör		12.80
Mousse Duett von dunkler Schokolade und weisser Lavendel-Schokolade mit Portweinbirne	kleine Portion	9.80
	Portion	13.80
Sauermilch Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleglace		13.80
Hausgemachte Windbeutel mit Aprikosen-Frischkäse Füllung und Vanilleglace		13.80
Lauwarmes, karamellisiertes Birnenküchlein mit Baumnussglace		12.80
Luftiges Kokos-Aprikosen Tiramisu		12.80
Apfelgelée mit Vanille-Mascarponecrème und Apfeltatar		12.80
Hausgemachte Crema Catalana mit Tonkabohnen parfümiert und Aprikosensorbet		13.80
Feine hausgemachte Sorbets (Apfel, Aprikose oder Birne)		3.50
mit Apfel-Shorley		9.80
mit Likör oder Champagner		13.80