

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.

Menü Winterzeit

Topinamburschaumsuppe
mit „Grand Cru“ Rohschinkenchip und Ingwer-Espuma

12.80

Nüsslisalat mit Meerrettich-Vinaigrette
Croûtons und Ei

13.80

Duett von hausgebeiztem Lachs
und Lachs-Tatar

14.80

Filet vom Weiderind „Rossini“
mit Gänseleber und kräftiger Portweinsauce
serviert mit bunter Gemüsevariation und Dauphine Kartoffeln

kleine Portion 43.80

Portion 49.80

oder

Seeteufel Medaillons vom Grill
mit gebratener Black Tiger Crevette
auf Zucchini-Spaghetti
dazu eine Limetten-Honigsauce und Süsskartoffeln

kleine Portion 43.80

Portion 49.80

Trio von lauwarmem Schokoladenkuchen,
Mandarinen Sorbet und Basler Leckerli-Parfait mit Gewürzorange

14.80

Menü als **3 Gang** 60.00

Menü als **4 Gang** 75.00

Menü als **5 Gang** 90.00

Suppen und Vorspeisen



Kürbissuppe mit Apfel und Holunder		9.80
Zitronengrassuppe mit pochierter Riesencrevette		11.80
Topinamburschaumsuppe mit „Grand Cru“ Rohschinkenchip und Ingwer-Espuma		12.80
Winterblattsalat mit Hüttenkäse, Feigen und Kartoffel-Vinaigrette		12.80
Nüsslisalat mit Meerrettich-Vinaigrette, Croûtons und Ei		13.80
Duett von hausgebeiztem Lachs und Lachs-Tatar		14.80
Gebratene Gänseleber-Medaillons mit Portweinjus und Kernobst-Ratatouille		19.80
Caesar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons	kleine Portion	14.80
	Portion	21.80

Klassiker

Pikant gewürztes Beefsteak Tatar mit Cognac		
Toast und Butter	kleine Portion	22.80
	Portion	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		
Wintergemüse und Ostschweizer Pommes frites		39.80
Wienerschnitzel vom Kalb		
dazu Wintergemüse und Ostschweizer Pommes frites		
	kleine Portion	32.80
	Portion	37.80

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

Winterlich fein

Lammrückenentrecôte mit Feigen, Mandeln und Rohschinken gebraten
serviert mit Coco-Bohnen und Kräuter Couscous

kleine Portion	30.80
Portion	36.80

Kalbsfilet
unter einer Pinienkernkruste auf Kartoffelstroh
und sautiertem Blattspinat

kleine Portion	38.80
Portion	44.80

Filet vom Weiderind „Rossini“
mit Gänseleber und kräftiger Portweinsauce
serviert mit bunter Gemüsevariation und Dauphine Kartoffeln

kleine Portion	43.80
Portion	49.80

Vegetarisch

Wintergemüse in gelber Zitronengras-Ingwer-Currysauce
und Nuss- Couscous

19.80

Cremiges Winterrisotto mit Saisongemüse und sautierten Pilzen

19.80

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen gefüllt
und glasierten Toggenburger Apfelwürfeln

25.80

Deklaration:

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

Fisch

„La Bouillabaisse à la Marseillaise“ mit Edelfischen und Krustentieren	kleine Portion	28.80
	Portion	48.80

Seeteufel Medaillons vom Grill mit gebratener Black Tiger Crevette auf Zucchini-Spaghetti dazu eine Limetten-Honigsauce und Süsskartoffeln	kleine Portion	43.80
	Portion	49.80

Schwarzer Risotto „al mare“ mit Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Crevetten und Tomatenwürfeln	kleine Portion	29.80
	Portion	34.80

Felchenfilet mit Nüssen und Trauben gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln	kleine Portion	29.80
	Portion	34.80

Duett von Goldbrasse und Seewolf in Sesamöl gebraten auf asiatischem Gemüse und Basmati-Chilireis	kleine Portion	29.80
	Portion	34.80

Freitag und Samstag ganzer Fisch nach Wareneingang
Unser Service Team berät sie gern!

Desserts



Gerührter Eiskaffee „Swan21“ mit einem „Schuss“ Kahlúa Likör		12.80
Lauwarme Rotwein- Zwetschgen mit Zimtglace		9.80
Mousse Duett von Valrhona Chocolat Noir und Valrhona Caramel	kleine Portion	9.80
	Portion	12.80
Trio von lauwarmen Schokoladenkuchen, Mandarinen Sorbet und Basler Leckerli-Parfait mit Gewürzorange		14.80
Ananas Carpaccio mit Maraschino, Kokoskrokant und Ingwerglace		13.80
Frisch zubereitete Apfelküchlein im Zimt- Zuckermantel mit warmer Vanillesauce	kleine Portion	9.80
	Portion	12.80
Crêpes „Normandie“ mit karamellisierten Thurgauer Äpfeln und Vanilleglace		14.80
Diverse hausgemachte Sorbets		5.80
<i>Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die Aromen</i>		
mit Apfel- Shorley		9.80
mit Likör oder Champagner		13.80