

# 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

Tom Ka Gai Suppe  
mit Sojasprossen, Chili und Pouletstreifen

12.80

Nüsslisalat mit „Grand Cru“ Rohschinken  
und Apfel-Vinaigrette

13.80

Avocado-Terrine  
mit zweierlei Crevetten und Kresse

14.80

Rindsfilet im Pekannuss-Mantel  
auf Topinambur-Püree  
serviert mit Zucchini, Rübli und Rosmarin Jus

kleine Portion 43.80

Portion 49.80

*oder*

Seezungen Röllchen mit Flusskrebsschwänzen  
an Orangen-Champagner-Sauce  
Mandel-Spinat und Limetten Risotto

kleine Portion 43.80

Portion 49.80

„Mohr im Hemd“ mit Vanillecreme und kleinem hausgemachtem Chai Latte

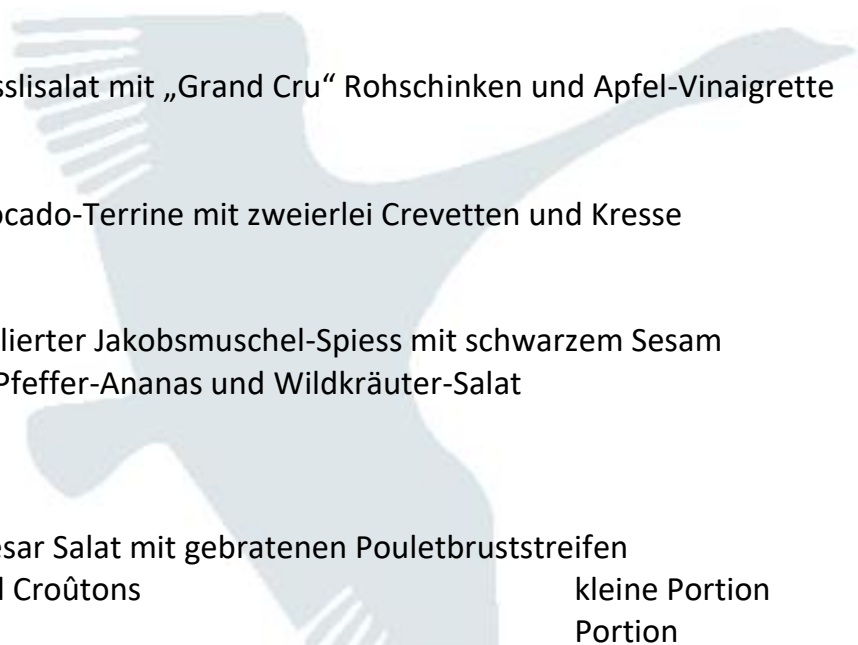
12.80

Menü als **3 Gang** 60.00

Menü als **4 Gang** 75.00

Menü als **5 Gang** 90.00

## Suppen und Vorspeisen



|   |                |       |
|---|----------------|-------|
| Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert   |                | 9.80  |
| Tom Ka Gai Suppe mit Sojasprossen, Chili und Pouletstreifen                                     |                | 12.80 |
| Winterblattsalat mit Hüttenkäse, Feigen und Kartoffel-Vinaigrette                               |                | 12.80 |
| Nüsslisalat mit „Grand Cru“ Rohschinken und Apfel-Vinaigrette                                   |                | 13.80 |
| Avocado-Terrine mit zweierlei Crevetten und Kresse  |                | 14.80 |
| Grillierter Jakobsmuschel-Spiess mit schwarzem Sesam<br>an Pfeffer-Ananas und Wildkräuter-Salat |                | 19.80 |
| Caesar Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen<br>und Croûtons                                 | kleine Portion | 14.80 |
|   | Portion        | 21.80 |

## Vegetarisch

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Wintergemüse in gelber Zitronengras-Ingwer-Currysauce<br>serviert mit Nuss-Couscous |  | 19.80 |
| Zucchini-Risotto mit Hüttenkäse und sautierten Pilzen                               |  | 19.80 |
| Hausgemachte Ravioli<br>gefüllt mit mediterranem Gemüse in Salbeibutter gebraten    |  | 25.80 |

## Klassiker

|   |                |       |
|---|----------------|-------|
| Pikant gewürztes Beefsteak Tatar mit Cognac           |                |       |
| Toast und Butter                                      | kleine Portion | 22.80 |
|   | Portion        | 32.80 |
|   | XXL            | 38.80 |
| <br>  |                |       |
| Pouletbruststreifen an roter Thai- Currysauce         |                |       |
| mit asiatischem Gemüse und Basmatireis                | kleine Portion | 26.80 |
|   | Portion        | 29.80 |
| <br>  |                |       |
| Rindsentrecôte mit „Café de Paris“- Butter gratiniert |                |       |
| serviert mit Pommes Allumettes                        |                | 39.80 |
| <br>  |                |       |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“                     |                |       |
| mit knuspriger Rösti                                  | kleine Portion | 30.80 |
|   | Portion        | 36.80 |
| <br>  |                |       |
| Cordon bleu vom Kalb „Swan 21“                        |                |       |
| mit Bauernschinken und Wallenwiler Sennenkäse gefüllt |                |       |
| Wintergemüse und Ostschweizer Pommes frites           |                | 39.80 |
| <br>  |                |       |
| 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.**

# Pot-au-feu

Rindsbouillon mit Mark und Wurzelgemüse 9.80

---

Ochsenmaulsalat mit Vinaigrette  
Zwiebeln, Gemüse und Schnittlauch

Vorspeise 14.80  
Hauptgang 22.80

---

Vegetarisches Pot-au-feu  
mit buntem Gemüse und pochierten Eiern 22.80

Pot-au-feu vom Poulet mit Wirsing  
Stangensellerie, Rosmarin und Kartoffeln 24.80

Pot-au-feu vom Rind mit Mark  
Karotten, Lauch, Sellerie und Kartoffeln 29.80

Meeresfisch Pot-au-feu mit Safran, Fenchel  
Kartoffeln, Kräutermayonnaise und Knoblauch-Croûtons 34.80

## **Deklaration:**

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

## Fisch

|   |                |       |
|---|----------------|-------|
| „La Bouillabaisse à la Marseillaise“<br>mit Edelfischen und Krustentieren                                       | kleine Portion | 28.80 |
|   | Portion        | 48.80 |
| Lachsfilet mit weißem Portwein pochiert<br>auf Belugalinsen, Lauch, Strauchtomaten und Curryschaum              | kleine Portion | 29.80 |
|   | Portion        | 35.80 |
| Zanderfilet im Sesamöl gebraten<br>auf asiatischem Pfannengemüse und Wasabi-Kartoffelstock                      | kleine Portion | 29.80 |
|   | Portion        | 35.80 |
| Schwarzer Risotto „al mare“<br>mit Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Crevetten<br>und Tomatenwürfeln             | kleine Portion | 29.80 |
|   | Portion        | 34.80 |
| Seezungen Röllchen mit Flusskrebsschwänzen<br>an Orangen-Champagner-Sauce<br>Mandel-Spinat und Limetten-Risotto | kleine Portion | 43.80 |
|   | Portion        | 49.80 |

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

---

## Desserts

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Gerührter Eiskaffee „Swan21“ mit einem „Schuss“ Kahlúa Likör                | 12.80                                |
| Mousse Duett von Valrhona Chocolat Noir<br>und Valrhona Chocolat blanc      | kleine Portion 9.80<br>Portion 12.80 |
| Frischzubereitete Waffeln mit warmen Beeren und Vanilleglace                | 14.80                                |
| Mocca Creme Brûlée und hausgemachtes Cheesecakeglace                        | 13.80                                |
| „Mohr im Hemd“ mit Vanillecreme und kleinem Chai Latte                      | 12.80                                |
| Caramelköpfler mit Früchten und Rahm garniert                               | 9.80                                 |
| Trio von hausgemachtem Sorbet mit Früchten garniert                         | 14.80                                |
| Diverse hausgemachte Sorbets  | 3.80                                 |
| <i>Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die Aromen</i> |                                      |
| mit Apfel- Shorley  | 6.80                                 |
| mit Likör oder Champagner   | 11.80                                |