

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, Bazenhaid Näf, Mosnang
Fisch & Comestibles	Dubno, Hendschiken
Bäckerei	Feinbeck Dietsche, Wil
Käse	P.Kaufmann, Sirnach
Eier	Hungerbühler, Flawil

Allergene & Zusatzstoffe:

Unser Servicepersonal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und gibt Ihnen Auskünfte über Zusatzstoffe.



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

Menü Goldener Herbst

Wildconsommé
mit Kürbisravioli und Gemüsekebab
12.80

Rehterrine mit Pflaumen- Preiselbeer Chutney
auf lauwarmem Pilzsalat
16.80

Wildschwein –Rohschinken „Grand Cru“
mit herbstlichen Blattsalaten und Orangenfilets
14.80

Rehschnitzel „Mirza“
dazu Rosenkohl, Rotkraut, Maroni,
Preiselbeer-Apfel und Spätzli
kleine Portion 32.80
Portion 38.80

oder

Gebratenes Seezungenfilet „Café de Paris“
serviert mit karamellisiertem Fenchel und Salzkartoffeln
kleine Portion 32.80
Portion 38.80

Lauwarme Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglace
9.80

Menü als **3 Gang** **60.00**
Menü als **4 Gang** **75.00**
Menü als **5 Gang** **90.00**

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.80
Toggenburger Heusüppchen mit Birne und Speck-Espuma	12.80
Wildconsommé mit Kürbisravioli und Gemüsekebab	12.80
Bunter herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen	12.80
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	13.80
Wildschwein-Rohschinken „Grand Cru“ mit herbstlichen Blattsalaten und Orangenfilets	14.80
Rehterrine mit Pflaumen-Preiselbeer Chutney und lauwarmem Pilzsalat	16.80
„Caesar-Salat“ mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons	
	Vorspeise 14.80
	Hauptgang 21.80

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli mit Kräutern und brauner Butter	26.80
Cremiges Kürbisrisotto mit Herbstgemüse und sautierten Pilzen	
	kleine Portion 15.80
	Hauptgang 19.80
Im Pfännli servierte Schupfnudeln an einer Steinpilz-Rahmsauce mit Baumnüssen	
	kleine Portion 25.80
	Hauptgang 29.80
Herbstteller „Mirza“ mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Kürbis, Preiselbeer-Apfel und Pilzen	24.80

Klassiker

Pikant gewürztes Beefsteak Tatar „ Swiss Gourmet “ 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	28.80
	Portion	30.80
Rindsentrecôte mit „Café de Paris“-Butter gratiniert serviert mit Pommes Allumettes		41.80
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	kleine Portion	31.80
	Portion	36.80
Cordon bleu vom Kalb „Swan 21“ buntes Herbstgemüse und Ostschweizer Pommes Frites		39.80
Cordon bleu vom Schwein „Swan 21“ buntes Herbstgemüse und Ostschweizer Pommes Frites		32.80
Wienerschnitzel vom Kalb buntes Herbstgemüse und Ostschweizer Pommes frites	kleine Portion	33.80
	Portion	37.80
Wienerschnitzel vom Schwein buntes Herbstgemüse und Ostschweizer Pommes frites	kleine Portion	24.80
	Portion	28.80

Ab zwei Personen am Tisch tranchiert:

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Herbstgemüsegarnitur und Ostschweizer Pommes Frites
59.80 p. Pers.

Fisch

„La Bouillabaisse à la Marseillaise“
mit Edelfischen und Krustentieren

kleine Portion	28.80
Hauptgang	48.80

Gebratenes Seezungenfilet „Café de Paris“
serviert mit karamellisiertem Fenchel und Salzkartoffeln

kleine Portion	32.80
Portion	38.80

Zanderfilet pochiert mit Weisswein-Schnittlauchschaum
dazu sautierter Blattspinat und Kürbis-Kartoffelstock

kleine Portion	29.80
Portion	34.80

Grilliertes Steak vom Norwegischen Lachs
auf Schwarzkohl und Champagnerschaum
dazu Safran-Tagliatelle

35.80

Deklaration:

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

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 Chocolat Blanc	kleine Portion	9.80
	Portion	13.80
Frisch zubereitete Apfelküchlein im Zimt-Zuckermantel mit warmer Vanillesauce	kleine Portion	9.80
	Portion	13.80
Zimt-Sabayon mit marinierten Portweifeigen		13.80
Sauermilch-Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln und Baumnussglace		13.80
Hausgemachte Crema Catalana mit Tonkabohne parfümiert und Cassissorbet		13.80
„Coup Nesselrode“ Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm garniert		11.80
Diverse Hausgemachte Sorbets		3.80
<i>Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über die Aromen</i>		
mit Apfel-Shorley		9.80
mit Likör oder Champagner		13.80

Herbstlich fein

Rehschnitzel „Mirza“
dazu Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Kürbis
Preiselbeer-Apfel und Spätzli

kleine Portion	32.80
Hauptgang	38.80

Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit Apfel, Mandelstiften und Trauben
an kräftigem Portweinjus und Kürbis-Kartoffelstock

kleine Portion	31.80
Portion	37.80

Hausgebeizter Rehpfeffer
Serviert mit Rotkraut, Maroni
Preiselbeer-Apfel und Spätzli

kleine Portion	27.80
Portion	33.80

Hirschrücken Medaillons unter einer Baumnusskruste
an kräftiger Rotwein-Pfeffersauce
serviert mit gebratenen Pilzen, Schwarzkohl und Mohn-Schupfnudeln

kleine Portion	38.80
Portion	44.80

Ab zwei Personen am Tisch tranchiert:
Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“
mit reichhaltiger Wildgarnitur und Spätzli
53.80 p. Pers.

Wir beziehen unser Wild aus Bütschwiler Jagd