

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 Winterzeit

Mandelschaumsuppe
mit Broccoliröschen
11.80

Nüsslisalat mit Croûtons und Ei
an Meerrettich-Vinaigrette
13.80

Duett vom hausgebeizten Lachs und Lachstatar
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
an 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

Kürbiscremesuppe mit Apfel und Holunder	9.80
Zitronengrassuppe mit pochierter Riesencrevette	11.80
Mandelschaumsuppe mit Broccoliröschen	11.80
Winterblattsalat mit Hüttenkäse, Feigen und Kartoffel-Vinaigrette	12.80
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Meerrettich-Vinaigrette	13.80
Bunter gemischter Salat mit „Grand Cru“ Rohschinken	12.80
Duett vom hausgebeiztem Lachs und Lachstatar	14.80
Gebratene Gänseleber-Medaillons an Portweinjus und Kernobst-Ratatouille	19.80
„Caesar-Salat“ mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons	
	Vorspeise 14.80
	Hauptgang 21.80

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

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 und Mandeln gebraten serviert mit Bohnen im Speckmantel und Kräuter-Couscous		
	kleine Portion	32.80
	Hauptgang	37.80
Medaillons vom Kalbsfilet unter einer Pinienkernkruste auf sautiertem Blattspinat und Kartoffelstroh		
	kleine Portion	37.80
	Portion	44.80
Saltimbocca vom Schwein an Portweinjus serviert mit Broccoli und cremigem Safranrisotto		
	kleine Portion	28.80
	Portion	34.80
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 serviert mit Nuss-Couscous		19.80
Cremiger Winter-Risotto mit Saisongemüse und sautierten Pilzen		19.80
Hausgemachte Appenzeller-Ravioli gefüllt mit Appenzellerkäse und Ricotta an 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
Hauptgang	48.80

Seeteufel Medaillons vom Grill
mit gebratener Black Tiger Crevette
auf Zucchini-Spaghetti
an 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

Saiblingsfilet mit Nüssen und Trauben gebraten
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

kleine Portion	27.80
Portion	32.80

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 Serviceteam berät Sie gerne!**

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	13.80
Trio von lauwarmem 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	13.80
Crêpes „Normandie“ mit karamellisierten Thurgauer Äpfeln und Vanilleglace		14.80
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