

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	Traitafina, Lenzburg Näf, Mosnang
Fisch & Comestibles	Bianchi, Zufikon
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.

Suppen und Vorspeisen

Bärlauch-Cappuccino mit Blätterteiglöffel	12.00
Schaumsuppe von weissen Spargeln serviert mit knusprigen Rohschinken chips	12.00
Bouillon mit Flädli	10.00
Bunter Blattsalat mit Rucola und Radieschen	10.00
Bunter gemischter Saisonsalat mit Rohschinken	14.00
Duett von Spargelterrinen und Rauchlachs mit Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette und Meerrettichschaum	18.00
Pochierte Black Tiger Crevetten auf grünen und weissen Spargeln dazu Himbeer-Vinaigrette	18.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit feinem Olivenöl und Parmesanflocken	24.00
„Caesar-Salat“ mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons	
	Vorspeise 14.00
	Hauptgang 22.00

Klassiker

Pikant gewürztes Beefsteak Tatar „Swiss Gourmet“ mit Cognac Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	24.00 35.00
Pouletbruststreifen an roter Thai-Currysauce mit Basmatireis und asiatischem Gemüse	kleine Portion Portion	29.00 33.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit knuspriger Rösti	kleine Portion Portion	32.00 37.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Ostschweizer Pommes Frites und buntem Frühlingsgemüse	kleine Portion Portion	34.00 38.00
Rindsentrecôte „Café de Paris“ serviert mit Pommes Frites		45.00
Rindsfilet „Nino“ mit Spiegelei dazu Pommes Allumettes und Blattspinat		49.00

Chef Special's

Kalbskotelette ca. 350g in Salzeibutter gebraten serviert mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	55.00
Märwiler Mistkratzerli „à l'américaine“ an Rosmarinjus mit Blattspinat und Pommes Allumettes	35.00
Lammrack mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln	42.00

Ab zwei Personen am Tisch tranchiert:
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Frühlingsgemüse garnitur und Ostschweizer Pommes Frites
59.00 p. Pers.

Deklaration:

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

FrISChe Spargeln

Weisse Spargeln

mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette

dazu neue Kartoffeln	kleine Portion	21.00
	Portion	33.00
	Metzgerschinken	8.00
	Rohschinken „Grand Cru“	9.00

Cremig gerührter Frühlingsrisotto

mit Spargeln, Strauchtomaten, Rucola und Bärlauch

kleine Portion	18.00
Portion	24.00

Hausgemachte Spargelravioli

an brauner Butter mit gehobeltem Parmesan

kleine Portion	19.00
Portion	25.00

Spargelgratin „Vulpera“

weisser Spargel mit Schinken und Käse gratiniert 36.00

Kalbsschnitzel „Princesse“ begleitet von weissen Spargeln

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 38.00

Kalbsfiletmedaillons „nach Art des Chef's“ an feiner Kräuter-Buttersauce

mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 48.00

Rindsfiletspitzen vom Schweizer Weiderind

gebraten mit Spargeln und frischen Morcheln

dazu hausgemachte Bärlauchspätzli 45.00

Lachssteak in Butter gebraten unter weissen Spargeln

serviert mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 36.00



Fisch & Krustentiere

„Unsere Hausspezialität“

Bouillabaisse mit Edelfischen und Krustentieren

kleine Portion 29.00

Portion 48.00

Kleine Fischsuppe mit Süßwasserfischen

Safran und Gemüsestreifen

16.00

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter

dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

kleine Portion 32.00

Portion 38.00

Doradenfilet im Kartoffelmantel an Weisswein-Crevetten-Sauce

serviert auf karamellisiertem Fenchel

kleine Portion 38.00

Portion 42.00

Ganze Sole gebraten „Müllerin Art“

serviert mit neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse

56.00

Black Tiger Crevetten an roter Thai-Currysauce

mit asiatischem Gemüse und Basmatireis

38.00

Südafrikanische Scampi „Danieli“ in der Schale grilliert

mit „Café de Paris“, dazu Reis

3 Stk 49.00

5 Stk 59.00

Desserts

Kaffee „Friandises“ mit 5 Pralinen	10.00
Gerührter Eiskaffee „Swan21“ mit einem „Schuss“ Kahlúa Likör	
kleine Portion	8.00
Portion	12.00
Mousse Duett von Valrhona Chocolat Noir und Valrhona Caramel	13.00
Panna cotta auf Passionsfruchtspiegel	10.00
Trio von hausgemachtem Sorbet mit Früchten garniert	15.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert	10.00
Parfaitglace „Grand Marnier“ mit marinierten Erdbeeren	14.00
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Tonkabohnen-Glace und Erdnuss-Caramel	14.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13.00
Diverse Hausgemachte Sorbets	3.50
<i>Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über die Aromen</i>	