

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

| | |
|------------------------------------------------|-------|
| Gazpacho „Andaluz“ mit gerösteten Croûtons | 11.00 |
| Zitronengrassuppe mit pochierte Riesencrevette | 13.00 |
| Bouillon mit Gemüsestreifen | 10.00 |

Salate

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Grüner Kopfsalat | 9.00 |
| Saisonaler bunter Blattsalat mit Tatarini-Tomaten und Hausdressing | 12.00 |
| Tomatensalat „Caprese“ mit Büffelmozzarella Spanischem Olivenöl und altem „Aceto Balsamico“ | 14.00 |
| „Caesar-Salat“ mit gebratenen Pouletbruststreifen und Croûtons | |
| | Vorspeise 14.00 |
| | Hauptgang 22.00 |

Vorspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Serranoschinken mit marinierte Portwein-Melone | 16.00 |
| Rauchlachs mit Meerrettichmousse und Toast | 16.00 |
| Vitello tonnato mit Kapern und Sardellen | 16.00 |
| Carpaccio vom Rindsfilet mit feinem Olivenöl und Parmesanflocken | 24.00 |

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 Gemüse | 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 |
| Rindsfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignons, Gurken und Peperoni dazu Sauerrahm-Spätzli | | 42.00 |
| Kalbssteak mit sautierten Eierschwämmli in Rahmsauce mit Tagliatelle und glasierten Kefen | | 42.00 |

Deklaration:

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

Chef Special's

Kalbskotelette ca. 350g in Salbeibutter gebraten
serviert mit mediterranem Pfannengemüse und Tagliatelle 55.00

Märwiler Mistkratzerli „à l'américaine“ an Rosmarinjus
mit Blattspinat und Pommes Allumettes 35.00

Lammrack mit Kräutern und Knoblauch gebraten
dazu Kenia Bohnen und kleinem Kartoffelgratin 42.00

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

Pasta & Vegetarisch

Feine Ravioli „Caprese“ gefüllt mit Büffelmozzarella
auf Rucola serviert

| | |
|----------------|-------|
| kleine Portion | 20.00 |
| Portion | 26.00 |

Spaghetti mit mediterranem Gemüse 24.00

Cremiges Sommerrisotto mit Gemüse, Toskana-Pesto und Hüttenkäse 19.00

Tagliatelle mit Eierschwämmli in Rahmsauce 26.00

Unsere Tatarspezialitäten

„Unser Klassiker“

| | | |
|---------------------------------------------|-----------|-------|
| Pikant gewürztes Beefsteak Tatar mit Cognac | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 23.00 |
| | Hauptgang | 33.00 |
| | XXL | 39.00 |

„Bella Italia“

| | | |
|------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Beefsteak Tatar mit Apfel, Oliven, Schalotten und Olivenöl | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 23.00 |
| | Hauptgang | 33.00 |

„Café de Paris“

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Pikant gewürztes Beefsteak Tatar mit „Café de Paris“-Butter gratiniert | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 25.00 |
| | Hauptgang | 35.00 |

„vom Meer“

| | | |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Tatar vom frischen Thunfisch mit Sour cream, Dill und Schalotten | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 18.00 |
| | Hauptgang | 28.00 |

„Mediterran“

| | | |
|------------------------------------------------|-----------|-------|
| Kalbstatar mit Kapern, Trüffelöl und Sardellen | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 27.00 |
| | Hauptgang | 37.00 |

„Vegi“

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Tatar vom Gemüse und Avocado mit getrockneten Tomaten und Distelöl | | |
| Toast und Butter | Vorspeise | 23.00 |
| | Hauptgang | 33.00 |

Fisch & Krustentiere

„Unsere Hausspezialität“

Bouillabaisse mit Edelfischen und Krustentieren

| | |
|----------------|-------|
| kleine Portion | 29.00 |
| Portion | 48.00 |

Eglifilets gebraten mit Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

| | |
|----------------|-------|
| kleine Portion | 32.00 |
| Portion | 38.00 |

Pochiertes Salmfilet mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

34.00

Doradenfilet im knusprigen Cornflakesmantel
an sommerlichen Blattsalaten mit Früchten und Knoblauchbrot

39.00

Im ganzen gebratene „Atlantik“ Seezunge
Petersilien Kartoffeln und mediterranem Pfannengemüse

49.00

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“ | kleine Portion | 8.00 |
| | Portion | 12.00 |
| Mousse Duett von Valrhona Chocolat Noir und Valrhona Caramel | | 13.00 |
| Marinierte Beeren mit hausgemachtem Sauerrahmglace | | 14.00 |
| Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm garniert | | 10.00 |
| Parfaitglace „Grand Marnier“ mit marinierten Erdbeeren | | 14.00 |
| Erdbeeren Trio mit Sorbet, Salat und Schaumgefrorenem | | 14.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace | | 12.00 |
| Apfeltarte mit Vanilleglace | | 14.00 |
| Diverse Hausgemachte Sorbets | | 3.50 |
| <i>Gerne gibt unser Servicepersonal Auskunft über die Aromen</i> | | |

Zum Abschluss

| | | | |
|----------------------------------|-----|-----|-------|
| Grappa di brunello Poggio Antico | 42% | 2cl | 9.50 |
| Giara Amarone | 41% | 2cl | 11.00 |
| Tre Soli Tre | 42% | 2cl | 16.00 |
| Ron Zacapa Centenario | 40% | 2cl | 16.00 |