

## A la carte CHF

### Vorspeise

Wachtel-Bohnenrisotto mit roh marinierter Entenleber und jungen Zwiebeln	36
Geschüttelte Tomatenconsommé mit Basilikumschaum	24
Gebratene Coquille St. Jacques (Wildfang) auf Orangen-Taglierini und rotem Senfsalat	34
Stör carpaccio auf Kartoffelstock mit Kaviar und Sauerrahmsauce	47
Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperonciniöl	26/35
Gebratener südafrikanischer Scampo mit Joghurt	25
Badda Nero Bohnen und Dörr-Aprikosen <small>(je weiteres Stück)</small>	18
Mit Lauch-Asche Öl marinierter Thunfisch auf Toast mit Kapia-Peperoni und frischen Kräutern	34

### Hauptgang

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof auf Herbstgemüse und Rotweibutter	59
Am Stück gebratene, Emmentaler Milchlammschulter auf Pilzpaella, Piment de Padron und Kräutermayo <small>(ab 2 Pers.)</small>	58
Am Knochen gebratene Challon-Entenbrust auf braisiertem Rotkohl, Chips und „Orangen-Duft“	62
Toggenburger Alpschwein-Speck auf grünen Bohnen Kartoffel-Pilz Eintopf und Passionsfrucht	49
Mariniertes Kalbsfleisch auf Kartoffelstock und Salat mit einem Ragout vom Kalbsende und Sellerie	56
Toggenburger Kalbssteak auf sautiertem Spinat und geschmorten Schalotten	63
Geschmorte Kalbsbaggen (ch) mit gestossenem Kaffee auf Kartoffelstock und Eisbergsalat	54

### Fischauswahl nach Fang

#### Dessert

Frisch gefrorene Glace mit tahitianischer Vanille und Früchtesauce	22
Mara des Bois-Erdbeer-Glace mit „Schockoladenerde“ und Atsinakresse	24
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	18
Sorbet-Palette mit marinierten Früchten	22