

Tagesangebot

Salat oder Suppe
* * * CHF

Fleisch

Toggenburger Entrecote vom Bio-Weidebeef
auf Cocobohnen mit Scamorza und Rotweinjus 49

Fisch

Ganz gebratene Maischolle (Wildfang)
auf Donau-Ice Spargeln mit Bratkartoffeln und Kapern 52

Vegi

Risotto mit grünen Thurgauer Spargeln
mit Bio-Taleggio und Aceto Balsamico 38

Pasta

Tagliatelle mit Chorizo und Oberginen
Atsinakresse 38

* * *

Stör carpaccio auf Kartoffelstock mit Kaviar und Sauerrahmsauce (Vorspeise) 47

Gebratene Coquilles St. Jacques (Wildfang)
auf Orangen-Taglierini und Senfsalat 36/52

Wachtel-Erbсенrisotto mit roh marinierter Entenleber
und jungen Zwiebeln (Vorspeise) 36

Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperoncini-Öl 26/35

Toggenburger Kalbssteak auf Erbsenrisotto
mit Pfefferminze und reduziertem Portwein 63

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof auf Frühlingsgemüse
Rotweinbutter und hausgemachten Pommes-Chips 59

Mariniertes Kalbfleisch auf Kartoffelstock und Eisbergsalat
mit einem Ragout vom Kalbsende und Sellerie 56

Am Knochen gebratene Challon-Entenbrust auf Kartoffelpüree
mit Entenleber und tasmanischem Pfeffer (30 Min.) 62

Geschmorte Kalbsbaggen (ch) mit gestossenem Kaffee auf
Kartoffelstock und Eisbergsalat 54

Business-Lunch 79

Iberico Pata Negra Schinken
mit frischen Erbsen und Brotcroutons

Taglierini mit roh mariniertem Thunfisch
frischen Kräutern und Peperoni-Fond

Gebratener Maibockrücken auf sardischen Tomaten
mit grünen Spargeln und Rotweinjus

Sie wollen mehr? - Verlangen sie die Abendkarte!