

Menü

Vorspeise

Tranchen von Entenbrustpastrami mit Ingwer-Gewürzgurken Relish,
serviert mit fruchtigem Quinoasalat

Orangenlachstartar im Meerrettichmantel auf Linsengelee,
geröstete Pumpernickelerde sowie Paprika- und Gurkengelee

Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben und Kürbiskernen,
serviert mit delikatem Balsamico-Senf-Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Mille Feuille vom Rind, gedünstete Romano Bohnen
und Kartoffelgratin

oder

Heilbuttfilet auf Tomaten-Rosmarinsauce
und Couscous mit verschiedenem Gemüse

oder

Unsere vegetarische Spezialität

Tortelloni mit Mozzarella-Füllung in Frischkäse-Wermutsauce,
dazu Blattspinat mit Knoblauchrahm und gerösteten Pinienkernen

Käse

Morbier, St. Galler Rahmkäse
und Kräuterkäse, serviert mit Feigensenfsauce und roten Trauben

Aus dem Brotkorb

Brot · Brötchen · Butter

Dessert

Törtchen von Passionsfrüchten mit Schoko- und Pistazienerde

Kaffee · Tee · Digestif

Erfrischung

Vanilleeis mit roter Fruchtsauce

Imbiss

Saisonale Blattsalate mit Gurken, getrockneten Tomaten
und Caesar-Dressing

Kalbsgulasch in Rahmsauce,
dazu Kartoffel-Karottenpüree, verfeinert mit Petersilie

Schoko-Pistazien Muffin, gebettet in Bayrisch Creme

Brot · Brötchen · Brezel · Butter

Kaffee · Tee · Digestif

Menu

Starter

*Tranches of duck breast with pastrami crust, ginger-gherkin relish
served with fruity quinoa salad*

*Orange-flavoured salmon tartar wrapped in horseradish, accompanied by lentil jelly,
roasted pumpernickel crumbles as well as bell pepper and cucumber jelly*

*Seasonal leaf salad with cucumber and pumpkin seeds,
presented with a delicate balsamico-mustard-dressing*

Main course

*Beef Mille Feuille, steamed beans „Romano style“
and potato gratin*

or

*Halibut filet served with tomato rosemary sauce,
couscous with a variety of vegetables*

or

Our vegetarian speciality

*Tortelloni filled with mozzarella, cream cheese and vermouth sauce,
accompanied by spinach with garlic cream and roasted pine nuts*

Cheese

*Morbier, cream cheese „St.Galler“
and herb cheese, presented with a confit of fig, mustard and grapes*

From the bread basket

Assortment of breads · Butter

Dessert

Passion fruit tartlet with chocolate and pistachio crumbles

Coffee · Tea · Digestif

Refreshment

Vanilla ice cream with red fruit jelly

Snack

*Seasonal greens with cucumber and sundried tomatoes,
accompanied by Caesar dressing*

*Veal goulash, cream sauce
and mashed potatoes with carrots and parsley*

Choco-pistachio muffin accompanied by Bavarian cream

Assortment of breads · Pretzel · Butter

Coffee · Tea · Digestif