



# SPEISEKARTE



## VORSPEISEN

---

<b>Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen</b> <i>Salade mêlée avec des graines caramélisées</i>		10.50
<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i>		8.50
<b>Warmer «Knusper-Geissen-Käse» Salat</b> <i>Croustillant chaud de chèvre en salade</i>		13.50
<b>Wurst-Käse-Salat</b> <i>Salade de cervelas</i>	Einfach	15.50
	Garniert	20.50
<b>Vitello Tonnato</b>	Vorspeise	24.50
	Hauptgang	36.50
<b>Wasabi-Pistazien Mousse</b> <b>Wakamesalat auf Saibling-Tatar</b> <i>Mousse à la pistache et wasabi</i> <i>Salade de wakamé sur un tartare d'omble chevalier</i>		22.50
<b>Gambero Rosso Carpaccio mit Wildmango Dressing</b> <b>Salatbouquet und Curry-Mayonnaise</b> <i>Gambero Rosso Carpaccio, dressing à la mangue sauvage</i> <i>Bouquet de salade et mayonnaise au curry</i>		23.50
<b>Tomaten-Carpaccio mit Burrata</b> <b>Basilikum-Dressing</b> <i>Carpaccio de tomate avec Burrata</i> <i>Sauce de basilic</i>		14.50
<b>Walliserkäse-Aprikosen-Ravioli an Zitronenschaum und Rucola</b> <i>Ravioli au fromage du Valais et abricots</i> <i>Sauce au citron et rucola</i>	Vorspeise	23.50
	Hauptspeise	32.50
<b>Rinds-Tatar Classic mit Toast</b> <i>Tartare de boeuf classique avec toasts</i>	Vorspeise	22.50
	Hauptspeise	33.50
<b>Vegane Tagliolini mit Kokos-Schwarzer Trüffel-Sauce</b> <i>Tagliolini avec sa sauce de truffes noires et noix de coco</i>		25.50



## SUPPEN

---

<b>Fire and Ice</b> Vegane Karotten-Ingwer Suppe mit Birnenchutney und Mango Sorbet	13.50
<i>Soupe vegan Fire and Ice, chutney de poire et sorbet de mangue</i>	
<b>Gazpacho mit gebratenen Black-Tiger-Crevetten</b>	14.50
<i>Gaspacho avec crevettes sautées Black Tiger</i>	
<b>Pastinaken Crème Suppe mit Safran-Rahm</b>	15.50
<i>Soupe de panais et crème de safran</i>	

## HAUPTGÄNGE

---

### FLEISCH

<b>Pouletbrust an Pilzrahmsauce</b> mit Bratkartoffeln und Gemüse-Bouquet	29.50
<i>Poitrine de poulet sauce aux champignons à la crème, Pommes de terre sautées et bouquet de légumes</i>	
<b>«Limousin» Rindsfilet an Trüffeljus und Sauerrahm</b> Mediterranes Gemüse und Rösti-Kroketten	62.50
<i>Filet de bœuf limousin, sauce à la truffe noire et crème fraîche Légumes méditerranéens et rösti croquette</i>	
<b>Panierte Schnitzel mit Preiselbeerschaum</b> Pommes oder gemischter Salat	Schwein 25.50 Kalb 39.50
<i>Escalope panée avec mousse d'airelles Frites ou salade mêlée</i>	
<b>Schweins-Cordon-bleu</b> Pommes oder gemischter Salat	33.50
<i>Cordon bleu Frites ou salade mêlée</i>	
<b>Kalbs-Cordon-bleu mit Toggenburger Mostbröckli und Tête de Moine</b> Pommes oder gemischter Salat	48.50
<i>Cordon bleu de veau avec Toggenburger Mostbröckli et Tête de moine Frites ou salade mêlée</i>	
<b>Kalbsgeschnetztes «Züriart» mit Butterrösti</b>	41.50
<i>Emincé de veau à la « züriart » avec röstis au beurre</i>	
<b>Indisches Butter-Chicken, Duftreis und Asia Gemüse</b>	31.50
<i>Butter chicken indien, riz vapeur et légumes asiatiques</i>	



<b>«Limousin» Rinds-Chef-Burger mit Pommes</b> confierte Schalotten, Blattsalat, Tomaten Alt-Toggenburger Käse, Whisky, Speck und BBQ Sauce	32.50
<i>Burger du Chef avec steak haché de bœuf limousin de la région</i> <i>Pommes frites, échalotes confites, salade, tomates,</i> <i>fromage Alt-Toggenburger, lard au Whiskey et sauce BBQ</i>	

## HAUPTGÄNGE

---

### FISCH

<b>Schweizer Saibling mi-cuits an Verjus-Schaum</b> mit Grillgemüse und Champagner-Risotto	45.50
<i>Filets d'omble chevalier mi-cuits en sauce au verjus</i> <i>Légumes grillés et risotto au champagne</i>	

<b>Walliser Eglifilet gebraten</b> auf Zitronen-Stampfkartoffeln und Spinat	48.50
<i>Filets de perche du valais sautés sur une neige de pommes de terre au citron</i> <i>Epinards</i>	

<b>Lachsforellenfilet in Kräuterknuspermantel an Erbsensauce</b> Bratkartoffeln und Sommergemüse	43.50
<i>Truite saumonée en manteau croustillant aux herbes, sauce aux petits pois</i> <i>Pommes de terre sautées et légumes d'été</i>	

### VEGETARISCH

<b>Rigatoni an Tomaten-Vodka-Sauce</b> Grillgemüse und gebratene Halloumi	29.50
<i>Rigatoni et sauce tomate à la vodka</i> <i>Légumes grillés et Halloumi rôti</i>	

### VEGAN

<b>Vegane Frikadellen an Tomaten Salsa mit Bratkartoffeln und</b> Blattsalat-Bouquet	28.50
<i>Fricadelle Vegan avec une sauce de tomate et pommes de terre sautées</i> <i>Bouquet de feuilles de salade</i>	



## DEKLARATION

---

Rind:	Limousin Regional / Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Benken
Geflügel:	Schweiz
Egli:	Wallis
Saibling:	Schweiz
Mostbröckli und Whisky Speck:	Kirchberg/SG
Spezialöl und Essig:	vom Fass Rapperswil

Allergene: Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen über mögliche Allergien oder Intoleranzen

Kleine Portionen: Nach Rücksprache mit dem Personal/Küche ist eine kleine Portion möglich