



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen		10.50
Salade mêlée avec des graines caramélisées		
Grüner Salat		8.50
Salade verte		
Warmer «Knusper-Ziegenkäse»-Salat		13.50
Croustillant de chèvre chaud en salade		
Crevetten im Tempurateig mit Pak Choï-Salat und Wasabi-Sojasauce		17.50
Tempura de crevettes, salade de pakchoï et soja - sauce wasabi		
Wurst-Käse-Salat	einfach	15.50
Salade de cervelas et fromage	garniert	20.50
Bärlauchmousse, Spargelsalat an Frischkäse-Dressing auf Saibling-Tatar		21.50
Mousse d'ail des ours avec salade d'asperges, dressing de fromage frais sur Un tartare d'omble chevalier		
Weisse und grüne Spargeln mit Rohschinken Sauce Hollandaise		22.50
Asperges blanches et vertes avec jambon cru et sa sauce Hollandaise	ohne Schinken	19.50
Ravioli mit Morcheln und Ricotta gefüllt	Vorspeise	19.00
Raviolis aux morilles et à la ricotta	Hauptspeise	31.00
Ravioli mit Brasato-Füllung an Salbeibutter und Sprinz	Vorspeise	23.50
Raviolis au Brasato avec beurre à la sauge et Sbrinz	Hauptspeise	32.50
Rindstatar Swiss Prime Classic mit Toast	Vorspeise	22.50
Tartare de boeuf Swiss Prime classique avec toasts	Hauptspeise	33.50
Spargel-Tatar an Vinaigrette, mariniertes «Seiden-Tofu» und Tomaten-Mayonnaise (Vegan)		17.50
Tartare d'asperges avec sa sauce vinaigrette, tofu mariné et Mayonnaise de tomate (vegan)		

SUPPEN

Fire and Ice		
Vegane Karotten-Ingwer-Suppe, Birnen-Chutney und Mango-Sorbet		13.50
Soupe vegane <i>Fire and Ice</i> , chutney de poire et sorbet de mangue		
Bärlauchsuppe mit karamellisierten Frühlingszwiebeln, Knusperbrot		13.50
Soupe à l'ail des ours avec son pain croquant, oignons de printemps caramélisés		



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Weisse und grüne Spargeln mit Rohschinken und Sauce Hollandaise, Bratkartoffel		31.50
Asperges blanches et vertes avec du jambon cru et sa sauce Hollandaise, Pommes de terre sautées	ohne Schinken	29.50
Mistchkratzerli im Ofen mit Café de Paris, Spargeln und Pommes-frites		36.50
Coquelet rôti au Four avec Café de Paris, asperges et Pommes-frites		
Pouletbrust an Pilzsauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet		30.50
Poitrine de poulet, sauce aux champignons, pommes de terre rôties Bouquet de légumes		
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli		45.50
Filet de boeuf Stroganoff avec spätzli		
Rindsfilet Limousin (180 gr.), Rösti-Kroketten und Saisongemüse		54.50
Filet de bœuf Limousin, rösti-croquettes et légumes de saison		
Gänseleber und schwarzem Trüffel		65.50
avec foie gras poêlé et sauce à la truffe noire		
Paniertes Schnitzel mit Preiselbeer-Schaum, Pommes-frites oder Gemischter Salat		
Escalope panée avec mousse d'airelles, frites ou salade mêlée	Schwein	25.50
	Kalb	39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit Butterrösti		41.50
Emincé de veau à la <i>Zürcher-Art</i> avec rösti au beurre		
Kalbskopf-Bäggli mit Polenta und Frühlingsgemüse		46.50
Joue de veau avec polenta et légumes de saison		
Papet Vaudois: Waadtländer Saucisson mit Lauch und Kartoffeln		28.50
Papet vaudois : Saucisson vaudois avec poireau et pommes de terre		
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse		26.50
Steak de porc avec beurre aux herbes, pommes de terre rôties et légumes		
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse		27.50
Escalope de porc à la crème avec nouilles et légumes		
Limousin-Rinds-Chef-Burger mit Pommes-frites, konfierten Schalotten, Blattsalat, Tomaten, Alt-Toggenburger Käse, Whisky, Speck und BBQ-Sauce		32.50
Burger du Chef avec steak haché de bœuf <i>Limousin</i> de la région Pommes frites, échalotes confites, salade, tomates, fromage Alt-Toggenburger, Lard au whisky et sauce BBQ		



HAUPTGÄNGE

CORDON-BLEU

Schweins-Cordon-bleu, Pommes-frites oder gemischter Salat 33.50
Cordon-bleu de porc, frites ou salade mêlée

**Schweins-Cordon-bleu mit Bärlauch, Alte Toggenburger und Rohschinken
Pommes-frites oder gemischter Salat** 34.50
Cordon-bleu de porc à l'ail des ours, jambon-cru, Alte Toggenburger
Frites ou salade mêlée

**Kalbs-Cordon-bleu mit Toggenburger-Mostbröckli und Tête de Moine,
Pommes-frites oder gemischter Salat** 48.50
Cordon-bleu de veau avec Toggenburger-Mostbröckli et Tête de moine,
Frites ou salade mêlée

**Auberginen Cordon-bleu mit Tomaten und Mascarpone,
Pommes-frites oder gemischter Salat** 29.50
Cordon-bleu d'aubergines, tomates et mascarpone,
Frites ou salade mêlée

FISCH

Saibling-Filet mi cuits an Verjus-Schaum auf Spargelragoût und Prosecco-Risotto 45.50
Filets d'omble chevalier mi-cuits en sauce au verjus sur un ragout d'asperges
Risotto au prosecco

Walliser Eglifilet gebraten, Zitronen-Stampfkartoffeln und Spinat 48.50
Filets de perche du Valais sautés, neige de pommes de terre au citron, épinards

VEGETARISCH

Prosecco-Risotto mit Tête de Moine, Pilzen und Wurzelgemüse 28.50
Risotto au prosecco avec tête de moine, champignons et légumes d'hiver

VEGAN

Gemüseteller an Rosmarinjus, Bratkartoffel 26.50
Assiette de légumes, sauce au romarin et pommes de terre sautées



DEKLARATION

Rind	Limousin Regional / Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Benken
Geflügel	Schweiz
Egli	ökologische Zucht Wallis
Saibling	Schweiz
Mostbröckli, Whisky-Speck	Peter's BBQ Kirchberg/SG
Spezialöle, 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