



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen Salade mêlée avec des graines caramélisées		10.50
Grüner Salat Salade verte		8.50
Warmer «Knusper-Ziegenkäse»-Salat Croustillant de chèvre chaud en salade		13.50
Crevetten im Tempurateig mit Pak Choï-Salat und Wasabi-Sojasauce Tempura de crevettes, salade de Pak Choi et soja - sauce wasabi		17.50
Wurst-Käse-Salat Salade de cervelas et fromage	einfach garniert	15.50 20.50
Farbige Tomaten-Carpaccio mit Burrata und Basilikum-Dressing Carpaccio de tomates colorées avec Burrata et dressing de basilic Für Veganer mit SeidenTofu		14.50
Vitello Tonnato	Vorspeise Hauptgang	24.50 36.50
Wasabi-Pistazien-Mousse, Wakame-Salat auf Saibling-Tatar Mousse à la pistache et Wasabi, salade de Wakame sur un tartare d'Ombre chevalier		22.50
Walliser Käse-Aprikosen-Ravioli an Zitronenschaum und Rucola Raviolis au fromage du Valais et abricots, sauce au citron et rucola	Vorspeise Hauptspeise	23.50 32.50
Ravioli mit Brasato-Füllung an Salbeibutter und Sprinz Raviolis au Brasato avec beurre à la sauge et Sbrinz	Vorspeise Hauptspeise	23.50 32.50
Rindstatar Swiss Prime Classic mit Toast Tartare de boeuf Swiss Prime classique avec toasts	Vorspeise Hauptspeise	22.50 33.50
Rindstatar Swiss Prime mit Café de Paris Classic mit Toast Tartare de boeuf Swiss Prime avec Café de Paris classique avec toasts	Vorspeise Hauptspeise	24.50 35.50
Vegane Frikadellen an Tomaten-Salsa mit Bratkartoffeln und Blattsalat-Bouquet Fricadelles véganes avec sa sauce tomate et pommes de terre sautées Bouquet de salade	Vorspeise Hauptspeise	18.50 28.50



SUPPEN

Fire and Ice

Vegane Karotten-Ingwer-Suppe, Birnen-Chutney und Mango-Sorbet 13.50

Soupe vegane *Fire and Ice*, chutney de poire et sorbet de mangue

Weisse Tomatensuppe mit knusprigen Black Tiger-Crevetten

15.50

Soupe blanche de tomates avec crevettes Black Tiger croustillantes

Gazpacho (vegan)

12.50

Gaspacho

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Mistkratzerli im Ofen mit Café de Paris, Ratatouille und Pommes-frites

36.50

Coquelet rôti au four avec Café de Paris, ratatouille et 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

Foie gras poêlé et sauce à la truffe noire

Paniertes Schnitzel mit Preiselbeer-Schaum, Pommes-frites oder gemischter Salat

Schwein 25.50

Escalope panée avec mousse d'airelles, frites ou salade mêlée

Kalb 39.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit Butterrösti

41.50

Emincé de veau à la *Zürcher-Art* avec rösti au beurre

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



HAUPTGÄNGE

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 *Limousin* de la région, Frites, échalotes confites, salade, tomates, fromage Alt-Toggenburger, Lard au whisky et sauce BBQ

CORDON-BLEU

Schweins-Cordon-bleu, Pommes-frites oder gemischten Salat 33.50

Cordon-bleu de porc, frites ou salade mêlée

Die Kugel: Cordon-bleu 2.0 (Schwein), Tête de Moine und Whiskyspeck, Pommes-frites oder gemischten Salat 36.50

Die Kugel: Cordon-bleu 2.0 : viande de porc avec Tête de Moine et lard au Whisky, 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

Vegetarisches Auberginen-Cordon-bleu mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Pommes-frites oder gemischten Salat 29.50

Cordon-bleu d'aubergines, tomates et mascarpone, frites ou salade mêlée

Unsere Cordon-Bleu und Panierte Schnitzel sind auch Glutenfrei erhältlich

FISCH

Saibling-Filet mi-cuits an Verjus-Schaum auf Grillgemüse und Duftreis 45.50

Filets d'Ombre chevalier mi-cuits en sauce au verjus sur un ragout d'asperges Riz Vapeur

Ökologische Walliser Eglifilet gebraten, Zitronen-Stampfkartoffeln und Spinat 48.50

Filets de perche du Valais sautés, neige de pommes de terre au citron, épinards

VEGETARISCH

Rigatoni mit Artischockenherz, Tomaten-Cocktail gratiniert, Pistazien und Pastis 51 28.50

Rigatoni avec cœurs d'artichauts, cocktail de tomates gratinées, pistaches et Pastis 51

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	Molkenschwein Benken
Geflügel	Schweiz
Egli	ökologische Zucht Wallis
Saibling	Schweiz
Mostbröckli, Whisky-Speck	Peter's BBQ Kirchberg/SG
Spezialöle, Essig	vom Fass Rapperswil
Bio Ziegenkäse	Panoramahof Boldern Männedorf

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