



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen		11.50
Salade mêlée avec des graines caramélisées		
Grüner Salat		9.50
Salade verte		
Warmer «Knusper-Ziegenkäse»-Salat		15.50
Croustillant de chèvre chaud en salade		
Crevetten im Tempura-Teig mit Pak Choï-Salat und Wasabi-Sojasauce		18.50
Tempura de crevettes, salade de Pak Choï et Soja-/Wasabi-sauce		
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de cervelas et fromage	garniert	21.50
Bärlauch-Mousse, 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		23.50
Asperges blanches et vertes avec jambon cru et sa sauce Hollandaise	ohne Schinken	20.50
Ravioli mit Morcheln und Ricotta gefüllt	Vorspeise	21.50
Raviolis aux morilles et à la ricotta	Hauptspeise	31.50
Ravioli mit Brasato-Füllung an Salbeibutter und Sprinz	Vorspeise	23.50
Raviolis au Brasato avec beurre à la sauge et Sbrinz	Hauptspeise	33.50
Rindstatar Swiss Prime Classic mit Toast	Vorspeise	23.50
Tartare de boeuf Swiss Prime classique avec toasts	Hauptspeise	34.50
Rindstatar Swiss Prime mit Café de Paris und Toast	Vorspeise	25.50
Tartare de boeuf Swiss Prime avec Café de Paris classique avec toasts	Hauptspeise	36.50
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, Bratkartoffeln		31.50
	ohne Schinken	29.50
Asperges blanches et vertes avec du jambon cru et sa sauce Hollandaise, <i>Pommes de terre sautées</i>		
Mistkratzerli 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 Morchelsauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet		30.50
Poitrine de poulet, sauce aux morilles, pommes de terre rôties Bouquet de légumes		
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli		46.50
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		
	Schwein	26.50
	Kalb	39.50
Escalope panée avec mousse d'airelles, frites ou salade mêlée		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit Butterrösti		42.50
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		29.50
Papet vaudois : Saucisson vaudois avec poireau et pommes de terre		
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse		29.50
Steak de porc avec beurre aux herbes, pommes de terre rôties et légumes		
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse		29.50
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 34.50
Cordon-bleu de porc, frites ou salade mée

**Schweins-Cordon-bleu mit Bärlauch, Appenzeller und Rohschinken
Pommes-frites oder gemischter Salat** 37.50
Cordon-bleu de porc à l'ail des ours, jambon-cru, Appenzeller
Frites ou salade mée

**Kalbs-Cordon-bleu mit 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 mée

**Auberginen-Cordon-bleu mit Tomaten und Mozzarella, Pommes-frites oder
gemischter Salat** 31.50
Cordon-bleu d'aubergines, tomates et mozzarella, Pommes-frites ou salade mée

FISCH

Saibling-Filet mi-cuits an Verjus-Schaum auf Spargel-Ragoût, 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 Spargel 29.50
Risotto au prosecco avec tête de moine, champignons et asperges

VEGAN

Saisonal Gemüseteller an Rosmarinjus, Bratkartoffel 28.50
Assiette de légumes de saison, 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
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