

## Vorspeisen, Salate und Suppen

Vorspeise Hauptgang

### Mozzarellasalat

mit Ruccola, halbierten Cherrytomaten mit Olivenöl und Balsamico

14.50

### Saisonaler Blattsalat

an Kräuterdressing mit Croûtons und Balsamicobirnen

8.50

### Eisbergsalat

mit Cherrytomaten, Parmesanspänen und Knoblauchcroûtons

9.50

### Gemischter Saisonsalat

mit knusprigem Speckstreifen und gehacktem Ei

9.50

19.00

### Rindsbouillon

mit gemahlener Peterli, wahlweise mit Flädli, Backerbsen, Croûtons oder Ei

8.00

### Tomatencremesuppe

von der Strauchtomate mit würzigem Basilikumschaum

9.00

### Curry-Kokos-Cremesuppe

mit zarten Pouletstücken (pikant)

11.00

### Rindscarpaccio

mariniert, mit Basilikum-Pesto und Parmesanspänen

19.50

### Beefsteak Tartar

mit Cognac verfeinert, knusprigem Toastbrot und Blattsalaten

17.00

26.00

### Thunfischcarpaccio

mit Orangen und asiatischem Wasabi-Meerrettich mariniert

17.50

## **Zunft Haus und Saisonseite**

### **Cordon-bleu.**

vom Kalb mit glasierten Rüeblli und feinen Pommes-Frites

36.00

vom Schwein mit glasierten Rüeblli und feinen Pommes-Frites

28.00

### **Hackbraten**

nach Hirschen-Art mit hausgemachtem Kartoffelstock und zarten grünen Bohnen

28.00

### **„Geschnetzeltes“**

vom Kalb in einer herrlichen Rahmsauce mit knuspriger Rösti

36.00

vom Schwein in einer herrlichen Rahmsauce mit knuspriger Rösti

28.00

### **Schnitzel paniert**

vom Kalb mit feinen Pommes-Frites

33.00

vom Schwein mit feinen Pommes-Frites

25.00

### **Medaillons**

vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Röstikroketten und Blumenkohl

29.00

### **Filets**

gebratene Eglifilets, mit gerösteten Mandeln, Blattspinat und Reis

34.00

gebratenes Pangasiusfilet auf Champignons-Lauch-Ragout mit Salzkartoffeln

29.00

### **Spaghetti**

mit schottischem Rauchlachs und Dillspitzen, an cremiger Rahmsauce

22.00

### **Lasagne**

Zucchetti-Auberginen-Lasagne an fruchtiger Tomatensauce

25.00

### **Ravioli**

mit Spinat und Riccota gefüllt, an cremiger Käserahmsauce

22.00

## **Fleisch und Fisch vom Grill**

Wir servieren Ihre Auswahl mit Kräuterbutter, grillierter Tomate und Zucchetti

	130gr.	200gr.	340gr.
<b>Schweinesteak</b> fettarm, saftig und zart	22.00	27.00	34.00
<b>Kalbssteak</b> das saftige Steak aus dem besten Stück des Kalbes	28.00	35.00	51.00
<b>Entrecôte</b> ausser mit typischem Fettrand , innen zart und fettarm	25.00	32.00	48.00
<b>Rindsfilet</b> das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett	29.00	36.00	54.00
<b>Pouletsteak</b> eine feine Hähnchenbrust in Kräutern mariniert		27.00	
<b>Thunfischsteak</b> vom Bauchstück, mit fester Struktur, mit Olivenöl mariniert	27.00	34.00	
<b>Riesencrevetten</b> geschälte Black-Tiger-Prawns an Kräuter-Knoblauchmarinade		32.00	
<hr/>			
<b>Bratwurst vom Kalb</b> original St.Galler Kalbsbratwurst, fein und zart im Biss			14.00
<b>Bratwurst vom Schwein</b> die grobe körnige Bratwurst nach Bauernart			14.00
<b>Beilagen nach Wahl</b> Ofenkartoffeln, Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rösti oder Reis			6.00
Saisonale Gemüseauswahl			5.00
Gemischtes Salatbouquet			5.00
Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Tomatensauce, Zwiebelsauce, Senfsauce			2.50

## ***Nachspeisen***

<i>Mousse ou chocolat</i> aus der zart-bitteren, dunklen Schokolade	8.50
<i>Creme Brulée</i> mit ihrem knusprigen Zuckerdeckel	9.00
<i>Sorbetvariation</i> mit exotischen Früchten garniert	12.00
<i>Panna cotta</i> mit Himbeersauce	9.00
<i>Apfelküchlein</i> an warmer Vanillesauce mit Rahm	9.00
<i>Muothtaler Rahmkirschtorte</i> , die ausgezeichnete	6.50

**EINE GROSSE AUSWAHL AN EISCREME UND COUPE FINDEN SIE AUF UNSERER GLACEKARTE**