

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Marktfrischer Blattsalat</b> mit Hausdressing serviert  | 10 |    |
| <b>Gemischter Salat</b> mit Sonnenblumenkernen<br>ab 2 Personen in der Bowle mit Hausdressing serviert | 11 |    |
| <b>Knackige Kopfsalatherzen</b> mit Sbrinz und geröstetem Chorizo<br>an Frenchdressing serviert        | 15 |    |
| <b>Riesencrevetten</b> gebraten auf Salat an Zitronenolivenöl  | 21 | 33 |
| <b>Vitello tonnato</b> mit Zitronenolivenöl und Aceto Balsamico  | 24 | 32 |
| <b>Rindsfiletcarpaccio</b> mit Schwarzwurzel und Trüffel   | 29 | 37 |
| <b>Schweizer Rindstatar</b> mit Toast und Butter serviert  | 24 | 32 |
| <br>   |    |    |
| <b>Marinierter Pulpo</b> mit Kartoffelvinaigrette  | 16 | 24 |
| <b>Balik Rauchlachsrückensfilet</b> mit Meerrettich und Sauerrahm                                      | 27 | 39 |
| <b>Asiatischer Rindfleischsalat</b> mit Chili und Koriander  | 24 | 32 |
| <b>Thunfischsashimi</b> mit Wakamesalat  | 25 | 39 |
| <br>   |    |    |
| <b>Currysuppe mit Kokos</b> 'die, die süchtig macht'   | 14 |    |
| <b>Weisse Tomaten-Ingwersuppe</b>  | 13 |    |
| <b>Kleine Fischsuppe</b> mit Safran, Gemüse und Knoblibrot   | 16 | 34 |
| <br>   |    |    |
| <b>Spaghetti mit Riesencrevetten</b> und Tomaten-Basilikumpesto  | 24 | 33 |
| <b>Pappardelle</b> mit Rocklobster, Fenchel und Champagner   | 28 | 39 |
| <b>Puschlaver Pizokel</b> mit Schmelzzwiebeln  | 19 | 25 |
| <b>Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel</b>   | 32 | 39 |
| <br>   |    |    |
| <b>Vegetarischer Tagesteller</b> (nur abends erhältlich)<br>unser Service informiert Sie gerne         |    | 26 |

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Riesencrevetten</b> auf Sesam Pakchoi mit Frühlingsrolle und Currysauce | 26 | 34 |
| <b>Thunfisch</b> gebraten im Sesammantel auf Wasabikartoffelpüree          | 28 | 42 |

## Die Klassiker

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Entrecôte Café de Paris</b><br>mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert                              |  | 45 |
| <b>Köbis Lieblingsgericht - Kalbsfiletschnitzel an Limonensauce</b><br>mit Tagliatelle oder Pommes frites und Spinat |  | 49 |
| <b>Rindsfiletspitzen „Stroganoff“</b> mit Quarkspätzli   |  | 39 |
| <b>St. Galler-Kinderfest Bratwurst 220g vom Schmid</b><br>mit Zwiebelsauce   |  | 18 |
| <b>Zürcher Geschnetzeltes</b> mit Rösti  |  | 39 |

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Maispoulardenbrust</b> auf süss-saurem Kürbis |  | 29 |
|--|--|----|

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Gratinierter Lammentrecôte</b><br>mit Rouille und gebratenen Artischocken |  | 43 |
|--|--|----|

|  |       |    |
|--|-------|----|
| <b>Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten</b><br>auf Wirsinggemüse und Speckbrösel | 350 g | 48 |
|--|-------|----|

|  |       |    |
|--|-------|----|
| <b>Schweizer Rindsfilet</b> mit schwarzem Pfeffer auf Spinat | 120 g | 37 |
|  | 160 g | 45 |

## Beilagen:

|  |  |   |
|--|--|---|
| Pommes frites, Mascarponeisotto, Pilawreis, Kartoffelpüree |  | 5 |
| Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Tagliatelle              |  | 6 |

# Käsespezialitäten

## Käseteller

unser Käseteller wird begleitet von dunklem Brot oder Appenzeller 'Biräweggä',  
Trüffelhonig, Traubensenf, Feigenchutney und Feigensenf

klein (3 Stk.) 15  
gross 26

## Ein Stück Käse

8

### Appenzeller Extra

Hartkäse

Kuhmilch

mittel- bis sehr kräftig

Der Charaktervolle Klassische aus dem kleinen, doch sehr eindrücklichen Kanton Appenzell. Geheimnisse werden gehütet wie z.B. auch das Geheimnis der Kräutersulz, mit welcher der Appenzeller geschmiert wird und dadurch sein eigenwilliges Aroma erhält.

### Russeiner Alpkäse GR

Hartkäse

Kuhmilch

mild bis sehr würzig

Die Alp Russein befindet sich zwischen Disentis und Sumvitg auf 1770 Höhenmeter. Der Russeiner Alpkäse wird nur im Sommer hergestellt. Durch die frischen und würzigen Kräuter und das klare Wasser liefern die Kühe eine geschmackvolle Milch, die ohne lange Transportwege sorgfältig auf der Alp verkäst wird.

### Blauer Thurgauer Dorfkäserei Uesslingen Blauschimmelkäse

Kuhmilch

würzig-pikant

Thurgauer Stilton könnte man ihn auch nennen. Eine wunderschöne Innovation am Schweizer Käsehimmel.

### Bergkräuter Geiss Geissä Walti ZH

Halb-Hartkäse

Ziegenmilch

aromatisch-cremig

Für Käseliebhaber, die bei der Bezeichnung Ziege abwinken, ein echter 'Gourmetipp', bei dem der 'Bock' nicht im Spiel ist. Cremig geht er über die Zunge und der Abgang ist begleitet vom Duft der Bergblumen.

### Bergfichte Städlichäsi Lichtensteig SG

Weichkäse

Kuhmilch

aromatisch-cremig

Ja es ist eine Kopie des berühmten Vacherin Mont d'Or. Aber wenn sie um ein mehrfaches besser ist, dann lässt man sich eine Kopie gefallen. Ein Käse mit einem bestechlichen Geschmack!

### Schafbrie Franz Koster Hinwil ZH

Weisschimmelkäse

Schafmilch

rahmig-würzig

Cremiger Weisschimmel-Weichkäse aus dem Zürcher-Oberland, vom Käsemeister Koster aus Hinwil. Im jugendlichen Stadium mit leichtem weichen Kern, im Alter zartfliessend und würzig-ausgeprägt!

### Trüffelbüffel Toggenburg SG

Weichkäse

Wasserbüffelmilch

cremig-würzig

Eine wunderbare Spezialität, welche seinesgleichen sucht! Büffelmilch der schwarzen Wasserbüffeln aus dem Toggenburg vereint mit echten Burgundertrüffeln gesucht und gefunden im Oberthurgau von einem Pilz- und Tierfanatiker (eigene Trüffelhunde) aus Fisibach. Er passt hervorragend zu einem im Barrique ausgebauten Pinot Noir.

## Perfekte Begleitung zu unserem Käse

### Madeira Boal 1982

4cl 12

**Land:** Portugal (Madeira)

**Region:** Madeira

**Produzent:** Vinhos Barbeito

**Traubensorte:** Boal

Im Glas bernsteinfarbene Robe mit grünen Reflexen. Die Nase ist bei diesem Frasqueira (Jahgangsmadeira) sehr komplex und zeigt zuerst Aromen von Leim und Firnis. Danach entströmen dem Glas Düfte nach Malz, Kräuterbonbons, Caramel und Rauch. Im Gaumen überzeugt er durch das geniale Zusammenspiel von enormer Säure und gewaltiger Süsse. **Ein Sensorikerlebnis zu Schokoladendesserts oder reifen Käseplatten.** Lagerfähigkeit: ewig.

### Porto Niepoort Ruby Tinto "Max"

4cl 9

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Produzent:** Niepoort

**Traubensorte:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Periquita ...

Der Ruby Tinto wird früh abgefüllt und reift in der Flasche, geschützt vor Einflüssen der Aussenwelt. So behält er seine Jugendlichkeit, die dunkle Farbe, die Frische und die Aromen von dunklen Früchten. Er ist kräftig und zeigt dichte Tannine. Dieser Port passt gut zu gereiftem Weichkäse, Hartkäse und zu Blaukäse, er vermählt sich ebenfalls ideal mit Schokolade jeder Art.

## Die süßen Verführungen

|   |    |
|---|----|
| <b>Hausgemachtes Caramelköpfli</b> mit Rahm                                 | 9  |
| <b>Gebrannte Crème</b> (Caramelcrème nach Grossmutter Art)                  | 9  |
| <b>Gebrannte Crème mit Vanilleglace</b> (Caramelcrème nach Grossmutter Art) | 13 |
| <b>Crema Catalana</b> (caramelisierte Vanillecrème)                         | 14 |
| <b>Schoggikuchen</b> mit Vanilleglace                                       | 14 |
| <b>Soufflé glacé Grand Marnier</b>  | 14 |
| <b>Frischer Fruchtsalat</b>   | 14 |
| <b>netts Dessertteller</b>  | 16 |
| <b>Kokossorbet</b> mit Sesamananas  | 7  |
| <b>Sorbetplatte</b>   | 12 |
| <b>Glace/Sorbet</b> pro Kugel   | 4  |
| <b>Köbis Gugusli</b> 'das Original' - Wer hat's erfunden?                   | 13 |
| <b>Assortierte hausgemachte Friandises</b> (5 Stück)                        | 9  |

### Perfekte Begleitung zu den süßen Verführungen

**Porto Niepoort Tawny "Moritz"** 4cl 9

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Produzent:** Niepoort

**Traubensorte:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Periquita ...

Der Tawny reift im Gegensatz zum Ruby Tinto den Grossteil seines Lebens in Fässern. Durch die Poren des Holzes hat er zarten Luftkontakt, und dies führt zu einer sanften Oxidation im Laufe der Jahre. So entsteht ein eleganter, subtiler Port, mit heller Farbe und vielfältigen Aromen, die sich um einen Grundton von roten Früchten ranken. Er zeigt sich am schönsten, wenn er mit Früchtedesserts, unserem Schokoladenkuchen oder Crème Caramel serviert wird.

**Chateau Lange** Glas 10

**Land:** Frankreich

**Region:** Sauternes

**Produzent:** Daniel Picot

**Traubensorte:** Sauvignon blanc

Schimmerndes Gold. Komplexes Fruchtbouquet. Eleganter Auftakt mit nobler Süsse und herrlich stützender Säure, auch in der Mitte perfekte Balance und einzigartig frisch. Breit gefächertes Aromenspiel mit Noten von Orangen, Melone, Passionsfrucht und Honig. Am Gaumen unterstützt eine gut integrierte Säure das Fruchtbild.

## Herkunft der Produkte

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Rindfleisch     | Schweiz              |
| Schweinefleisch | Schweiz              |
| Kalb            | Schweiz              |
| Lamm            | Irland               |
| Geflügel        | Frankreich           |
| Wurstwaren      | Schweiz              |
| Lachs           | Norwegen             |
| Riesencrevetten | Thailand             |
| Thunfisch       | Thailand und Vietnam |

## Unsere Partner

Zellweger Comestibles, Staad SG  
Bianchi, Zufikon AG  
Balik, Ebersol Toggenburg SG  
Metzgerei Schmid, St. Gallen SG  
Traitafina SwissPrimGourmet\*, Lenzburg AG  
Metzgerei Somm, Schrofen TG  
Hugo Dubno, Hendschiken AG  
Manser Molkerei, Mörschwil SG  
Kündig Käse, Rorschach und St. Gallen SG  
Gemüse Bänziger, Mörschwil SG



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus.