

netts

Marktfrischer Blattsalat mit Hausdressing serviert	10	
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen ab 2 Personen in der Bowle mit Hausdressing serviert	11	
Baby Lattich mit Sbrinz und geröstetem Chorizo an Frenchdressing serviert	15	
Riesencrevetten gebraten auf Salat an Zitronenolivenöl	21	33
Rocklobster gebraten auf Gemüsepapayasalat und Mango	21	33
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl und Aceto Balsamico	25	34
Rindsfiletcarpaccio mit Trüffel	27	36
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert	25	34
netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert	25	34
Balıklachsvariation mit Tatar, Tsar Nikolaj und geflammter Lachs	27	39
Thunfischsashimi mit Wakamesalat	25	39
Currysuppe mit Kokos 'die, die süchtig macht'	14	
Weisse Tomaten-Ingwersuppe	13	
Kleine Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot	16	34
Tagliatelle mit Riesencrevetten und Tomaten-Basilikumpesto	24	35
Hummerravioli mit Rocklobster	28	39
Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelsauce	32	39
Kürbisisotto	19	26
Spinat-Ricottaravioli	19	26

Riesencrevetten mit rotem Gemüsecurry und Siamreis	26	36
Thunfisch gebraten im Sesammantel auf Wasabikartoffelpüree	29	44
Lachs und Rocklobster mit Köbis Lieblingsspinat	27	42

Die Klassiker

Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert		45
Köbis Lieblingsgericht - Kalbsfiletschnitzel an Limonensauce mit Tagliatelle oder Pommes frites		49
Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli		39
St. Galler-Kinderfest Bratwurst 220g vom Schmid mit Zwiebelsauce		18
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39

Mörschwiler Pouletbrust mit Tandoori und Wokgemüse		39
Lammrücken mit Kräuterkruste und gebratenen Artischocken		43
Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Kürbis-Wirsinggemüse	350 g	48
Rindsfilet mit Blattspinat und Trüffelrahmsauce	150 g	46
	200 g	54
	250 g	62
	pro 50g zusätzlich	8

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 und Feigenchutney

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.

Fette Berta "Köbis Lieblings Käse"

Doppelrahmkäse

Kuhmilch

mildsäuerlich, rahmig

Seine milde und cremige Struktur begeistert jeden Käseliebhaber. Im Gaumen offeriert er das ultimative Geschmackserlebnis fantastisch, mit seinem mild säuerlich, rahmig bis vollmundigen Aroma.

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.

Jersey Blue Toggenburg

Blauschimmelkäse

Kuhmilch

sehr cremig, zart

Ein herrlich cremiger Blauschimmelkäse aus dem Toggenburg. Willi Schmid hat mit dem Rohmilchweichkäse eine Goldmedaille gewonnen! – Der beste Käse der Welt aus Jersey Milch! Die Milch liefern kleine, graue Kühe der Jerseyrasse. Sie werden ausschliesslich mit Heu und Gras gefüttert und geben eine wunderbar, reichhaltige Milch mit sehr hohem Gehalt an Fett und Eiweiss. Die volle Reife erhält er in den Kellern der Chäslaube Kündig in Rorschach. Passt hervorragend zu fruchtigem Süsswein.

Dallenwiler Geisschäs (braun und weiss)

Halb-Hartkäse

Ziegenmilch

Ziegenkäse Aroma

Aus der Schaukäserei Engelberg, der Familie Odermatt. Besteht aus pasteurisierter Ziegenmilch und zeichnet sich mit einem typischen aber feinem Ziegenkäse-Aroma aus. Sein Äusseres besteht aus brauner, geschmierter Rinde, Weisschimmel.

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!

Schafbräe 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!

Mühlstein Lichtensteig SG

Vollmilchkäse

Kuhmilch

mild, rahmig

Der Mühlstein ist rund und hat in der Mitte ein Loch, weist einen Durchmesser von 37 cm auf und wiegt ca. 6 kg. Der gelblich schimmernde Käseteig ist weich aber dennoch schnittfest und zart. Im Geschmack mundet er mild, rahmig, pilzig sowie leicht säuerlich. Ausgezeichnet mit dem Swiss Cheese Award – beste Käseinnovation.

Perfekte Begleitung zu unserem Käse

Moscato d'Asti 1 dl 8

Land: Italien 75 cl 56

Region: Piemont

Produzent: Saracco Paolo

Traubensorte: Moscato

Reintönige, aromatische Muskatfrucht mit blumigen Noten, frisch, sanft perlend, mit vollem Körper, intensivem Aroma, langem Abgang und einer perfekten Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure. Süss aber nicht klebrig, leicht aber nicht belanglos. Eine erfrischende, verführerische Köstlichkeit aus dem Piemont. Moscato vom Allerfeinsten!

Cidre de Fer – Petillant sec 2015 1 dl 8

Land: Schweiz 75 cl 56

Region: Fribourg

Produzent: Cidrerie du Vulcain

Frucht: Bohnapfel

Sehr mostige Nase, Hefenoten, etwas Zitrus, Kräutertee, ein Korb voll reifer Äpfel. Am Gaumen schönes Süsse-Säurespiel, feines Mousseux, wie es nur durch Flaschengärung entsteht. Der Bohnapfel (Pomme de Fer) zeichnet sich durch seine frische Säure aus, quasi der Riesling unter den Apfelsorten.

Die süssen Verführungen

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	9
Gebrannte Crème (Caramelcrème nach Grossmutter Art)	9
Gebrannte Crème mit Vanilleglace (Caramelcrème nach Grossmutter Art)	13
Crema Catalana (caramelisierte Vanillecrème)	14
Schokoladenmousse 'Schnäggähüsli'	11
Soufflé glacé Grand Marnier	14
Frischer Fruchtsalat	14
netts Dessertteller	17
Kokossorbet mit Sesamananas	11
Glace pro Kugel	4
Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden?	13
Sorbetplatte (4 Kugeln)	14

Perfekte Begleitung zu den süssen Verführungen

Porto Taylors Port 10 Years old 4 cl 9

Land: Portugal

Region: Douro

Produzent: Taylors

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.

Château Lange 2011 1 dl 9

Land: Frankreich

Region: Bordeaux, Sauternes

Produzent: Château Lange, Daniel Picot

Traubensorte: Semillon, Sauvignon blanc

Klares, brillantes Goldgelb mit Bernstein-Reflexen. In der Nase dezent aromatisch mit Aromen von reifem Kernobst, Honig, süsswürzige Noten. Im Gaumen süss mit balancierender Säure, cremig, schmelzig und trotzdem elegante Struktur.

Herkunft der Produkte

Rindfleisch
Schweinefleisch
Kalb
Lamm
Geflügel
Wurstwaren
Lachs
Riesencrevetten
Thunfisch

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Irland und Australien
Frankreich
Schweiz
Norwegen
Thailand
Thailand und Vietnam

Unsere Partner

Zellweger Comestibles, St. Gallen SG
Bianchi, Zuzikon AG
Metzgerei Schmid, St. Gallen SG
Traita fina Swiss Prim Gourmet, Lenzburg AG
Metzgerei Somm, Schönenbuch TG
Hugo Dubno, Hensschiken AG
Manser Molki, Mörschwil SG
Kündig Käse, Rorschach und St. Gallen SG
Salonet, Montlingen SG – Gemüse und Früchte aus der Region

Alle Preise in CHF inkl. 8.0% MwSt