

netts

Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen ab 2 Personen in der Bowle serviert <i>Mixed salad with sunflower seeds, for 2 persons or more served in a bowl</i>	11	
Nüsslisalat mit Speck und Ei an Frenchdressing <i>Lamb's lettuce salad with egg and bacon</i>	15	
Rocklobster gebraten auf Gemüsepapayasalat und Mango <i>Pan fried rocklobster on vegetable papaya salad and mango</i>	21	33
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl und Aceto Balsamico <i>Cold veal with tuna sauce, lemon olive oil and aceto balsamico</i>	25	34
Rindsfiletcarpaccio handgeschnitten, mit Trüffel <i>Beef carpaccio with truffle</i>	29	39
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert <i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>	25	34
netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert <i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>	25	34
Variation vom schottischen Rauchlachs <i>Variation of Scotland smoked salmon</i>	27	39
Thunfischsashimi mit Wakamesalat <i>Tuna sashimi with wakame salad</i>	25	39
Currysuppe mit Kokos 'die, die süchtig macht' <i>Curry soup with coconut foam</i>	14	
Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot <i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>	16	34
Hummerravioli mit Rocklobster <i>Lobsterravioli with rocklobster</i>	28	39
Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelsauce <i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>	32	39
Kürbisrisotto mit Wirsing <i>Pumpkin risotto with savoy cabbage</i>	19	26
Spinat-Ricottaravioli <i>Spinach ricotta ravioli</i>	19	26

Rocklobster mit rotem Gemüsecurry und Siamreis <i>Rocklobster with red vegetable curry and siam rice</i>	29	42
Thunfisch im Sesammantel gebraten auf Wasabikartoffelpüree <i>Seared sesame tuna with mashed potatoes and wasabi</i>	29	44
Swiss Alpine Lachs mit Köbis Lieblingsspinat <i>Swiss Alpine salmon with creamed spinach</i>	27	42

Die Klassiker / The Classics

Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		45
Köbis Lieblingsgericht - Kalbsfiletschnitzel an Limonensauce mit Tagliatelle oder Pommes frites <i>Veal fillet escalopes in lemon sauce with tagliatelle or french fries</i>		49
Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli <i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</i>		42
St. Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Schmid , serviert mit Zwiebelsauce <i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		18
Zürcher Geschnetzertes mit Rösti <i>Sliced veal Zurich style with roesti</i>		42

Mörschwiler Pouletbrust mit Tandoori und Wokgemüse <i>Chicken breast with tandoori and wok vegetables</i>		39
Lammrücken mit Kräuterkruste und gebratenen Artischocken <i>Lamb saddle with herb crust and fried artichokes</i>		43
Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Kürbis-Wirsinggemüse <i>Swiss veal chop roasted in butter with pumpkin savoy cabbage vegetable</i>	350 g	48
Rindsfilet mit Trüffelrahmsauce <i>Beef fillet with truffle cream sauce</i>	150 g	46
	200 g	54
	250 g	62
	pro 50 g zusätzlich	8

Beilagen / Sidedishes

Pommes frites, Risotto, Pilawreis, Kartoffelpüree, Patatine		5
Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Tagliatelle		6
<i>French fries, risotto, pilaf rice, mashed potatoes, fried potatoes</i>		
<i>Season vegetables, leaf spinach, roesti, tagliatelle</i>		

Käsespezialitäten / Cheesespecialities

Käseteller / Cheese plate

unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot,
Trüffelhonig, Traubensenf und Feigenchutney

Served with homemade fruit bread, truffle honey, grape mustard and fig chutney

klein (3 Stk.) 15
gross (5 Stk.) 26

Ein Stück Käse / A piece of cheese

8

Appenzeller Extra (Hartkäse, Kuh, mittel- bis sehr kräftig / hard cheese, cow, middle to strong)

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 (Doppelrahmkäse, Kuh, mildsauerlich, rahmig / mild cheese, cow, mildlysour, creamy)

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

Russeiner Alpkäse GR (Hartkäse, Kuh, mild bis sehr würzig / hard cheese, cow, middle to tangy)

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 (Blauschimmelkäse, Kuh, sehr cremig, zart / blue mould cheese, cow, creamy, soft)

Ein herrlich cremiger Blauschimmelkäse aus dem Toggenburg. Willi Schmid hat mit dem Rohmilchweichkäse eine Goldmedaille gewonnen! – Der beste Käse der Welt aus Jerseymilch! 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, Ziege / half-hard cheese, goat)

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 Lichtensteig SG (Weichkäse, Kuh, aromatisch-cremig / soft cheese, cow, aromatic-creamy)

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 (Weisschimmelkäse, Schaf, rahmig-würzig / white mould cheese, sheep, aromatic)

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

Mühlstein Lichtensteig SG (Vollmilchkäse, Kuh, mild, rahmig / whole milk cheese, cow, creamy)

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

A perfect company to the cheese

NO 2016

1 dl 12
75 cl 90

Region: Jumilla, Spanien

Produzent: Oliver Nett und Familie Juan Gill Family, featuring Globalwine

Traubensorte: Monastrel, Cabernet Sauvignon und Syrah

Schönes Kirschröt mit granatrottem Rand. Intensive Nase, in der Brombeeren und Heidelbeeren zum Vorschein kommen. Ebenfalls kandierte Frucht, Kaffee, Kakao und Lakritz. Sehr fein und elegant. Ein sehr geschmacksintensiver, kräftiger Wein. Konzentrierte, süsse Tannine. Langer und eleganter Abgang.

Die süssen Verführungen / *The sweet temptations*

Gebrannte Crème mit Vanilleglace (Caramelcrème nach Grossmutter Art) <i>Creme caramel grandmother's style with vanilla ice cream</i>	13
Crema Catalana mit Vanilleglace <i>Creme brulee with vanilla ice cream</i>	14
Schokoladenmousse 'Schnäggehüsl' <i>Chocolate mousse</i>	11
Soufflé glacé Grand Marnier <i>Ice cream souffle with Grand Marnier</i>	14
Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	14
netts Desserteller <i>Dessert variation</i>	17
Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Gewürzäpfeln <i>Apple pie with sour cream ice cream and apples</i>	16
Steirischer Eiskaffee (Vanilleglace mit Kürbiskernöl) <i>Austria ice coffee (Vanilla ice cream with pumpkin seed oil)</i>	7 11
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	5
Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>	13

Perfekte Begleitung zu den süssen Verführungen

A perfect company to the sweet temptations

Porto Taylors Port 10 Years old 4 cl 9

Region: Douro, Portugal

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, unserer Schokoladenmousse oder gebrannten Crème serviert wird.

Château du Mayne 2016 1 dl 9

Region: Bordeaux, Sauternes, Frankreich

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

"Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"

Schweinefleisch

Kalb

Lamm

Wurstwaren

Rocklobster

Thunfisch

Schweiz

USA, Irland, Australien

Schweiz

Schweiz

Irland und Australien

Schweiz

Süd Afrika

Thailand und Vietnam

Unsere Partner

Zellweger Comestibles, Staad SG

Bianchi, Zufikon AG

Metzgerei Schmid, St. Gallen SG

Traitafina SwissPrimGourmet, Lenzburg AG

Metzgerei Somm, Schrofen TG

Hugo Dubno, Hendschiken AG

Molkerei Fuchs, Rorschach

Kündig Käse, Rorschach und St. Gallen SG

Salonet, Montlingen SG – Gemüse und Früchte aus der Region

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen

wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For information's regarding allergies please ask a member of our staff.