



## Diese Gerichte servieren wir von halb zwölf bis elf...

*These dishes are served from half past eleven to eleven...*

### ... Salate / salads



<b>Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing</b> 	11	19
<i>ab 2 Personen in der Bowle serviert</i> <i>Mixed garden salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl</i>		
<b>Panzanella Brotsalat mit Kürbis, Brokkoli, Burrata und Baumnusspesto</b> 	16	24
<i>Tuscany bread salad with pumpkin, broccoli, burrata and walnut pesto</i>		

<b>Nette Platte zum Teilen und Geniessen</b> Vegetarisch oder Klassisch <b>diverse hausgemachte Antipasti, Hummus, Auberginen Tahin-Meze,</b> <b>Lachs, regionale Charcuterie und Käse,</b> serviert mit Kürbiskern-Focaccia <i>Starter Platter for sharing vegetarian or classic</i>	32	62
--	----	----

### ... kalte Gerichte / cold dishes

<b>Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert</b>	25	34
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
<b>netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert</b> 	25	34
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
<b>Variation vom norwegischen Rauchlachs</b> (Norwyk, Weinfeld TG)	27	39
<i>Variation of Norwegian smoked salmon</i>		

### ... Suppe und warme Gerichte / soup and warm dishes

<b>Ollis Trüffelpommes mit Trüffelöl und Parmesan</b> 		16
<i>Olli's truffle French-fries with truffle oil and parmesan cheese</i>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum</b> 		14
<i>Currysoup with coconut foam</i>		
<b>6 Filetwürfel mit Kräuterbutter gratiniert</b>		19
<i>6 pieces fillet of beef in herbal butter sauce</i>		
<b>Weisswürste mit Brezel und süßem Senf</b>		12
<i>White sausage with pretzel and sweet mustard</i>		
<b>St. Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger</b> serviert mit Zwiebelsauce		18
<i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		
<b>netts Burger – Klassisch oder Vegetarisch</b> serviert mit Pommes frites		27
<i>netts burger – classic or vegetarian served with french fries</i>		
<b>Entrecôte Café de Paris</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert		49
<i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with French-fries</i>		

## ... Desserts

<b>Köbis Gugusli</b> 'das Original' – Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		13
<b>Crema Catalana mit Vanilleglace</b> <i>Creme brulee with vanilla ice cream</i>		14
<b>Schokoladenmousse</b> 'Schnäggehüslì' <i>Chocolate mousse</i>		11
<b>Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Gewürzäpfel</b> <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and spiced apple</i>		15
<b>Steirischer Eiskaffee</b> mit aufgeschlagenem Vanilleglace und Kürbiskernöl <i>Styrian iced coffee with whipped vanilla ice cream and pumpkin seed oil</i>	7	11
<b>Vermicelles nature oder mit Vanilleglace</b> <i>Vermicelli nature or with vanilla ice cream</i>	9	14
<b>Hausgemachte Glace oder Sorbet</b> <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel	5
<b>Käseteller / Cheese plate</b> Den Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot, Trüffelhonig und Schwarzem Senf <i>Served with homemade fruit bread, truffle honey and black mustard</i>	klein (3 Stk.) gross (5 Stk.)	15 26



Fleischdeklaration: Rindfleisch/CH und Schottland, Kalb/CH, Lachs/Norwegen  
Thunfisch/Thailand und Vietnam, Wurstwaren/Metzgerei Bechinger, St. Gallen