



netts

Öfter mal was Neues – Young at heart

Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing  11 19
 ab 2 Personen in der Bowle serviert
Mixed garden salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl

Panzanella Brotsalat mit Kürbis, Brokkoli, Burrata und Baumnusspesto  16 24
Tuscany bread salad with pumpkin, broccoli, burrata and walnut pesto

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

Jakobsmuschel und Lachs Ceviche mit Apfel, Stangensellerie, Limette und Koriander 23 32
Scallop and salmon ceviche with apple, celery, lime and cilantro
zusätzlich mit grilliertem Rocklobster 31 43
with grilled rocklobster

Rocklobster auf Couscous mit Edamame 29 42
Grilled Rocklobster on couscous with edamame

Veganes Tätschli auf Couscous mit Edamame  18 26
Vegan patty on couscous with edamame

Steinpilzmaultaschen mit gebratenen Pilzen und Rucolasalat  24 35
Porcino Swabian ravioli with pan fried mushrooms and rocket salad

Kürbisrisotto mit Wirsing und Buratta  19 26
Pumpkin risotto with savoy cabbage and buratta

Swiss Alpine Lachs mit Köbis Lieblingsspinat 42
Swiss Alpine salmon with creamed spinach




Mörschwiler Bio-Pouletbrust BBQ mit Kräuterseitlingen und Jungspinatsalat 39
Organic chicken breast BBQ-style with king trumpet mushrooms and baby spinach salad

netts Burger - Klassisch oder Vegetarisch serviert mit Pommes frites 27
netts burger - classic or vegetarian served with french fries

Fischteller täglich wechselnd, unser Service informiert sie gerne 45
Fish of the day, our service staff informs you with pleasure

Künstlerteller täglich wechselnd, unser Service informiert sie gerne 45
Dish of the day, our service staff informs you with pleasure

Alte Liebe rostet nicht – The classics

netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert 	25	34
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert	25	34
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
Variation vom norwegischen Rauchlachs (Norwyk, Weinfeld TG)	27	39
<i>Variation of Norwegian smoked salmon</i>		
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht' 	14	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
mit grilliertem Rocklobster	22	
<i>with grilled Rocklobster</i>		
Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce 	32	39
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		

Entrecôte Café de Paris	49	
<i>mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert</i>		
<i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		
Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli	42	
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</i>		
St. Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce	18	
<i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	42	
<i>Sliced veal Zurich style served with roesti</i>		

Grosses Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Saisongemüse	350 g	48
<i>Big Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables</i>		

Schweizer Rindsfilet mit Trüffelrahmsauce	150 g	46
<i>Swiss Beef fillet with truffle cream sauce</i>		

	200 g	54
	250 g	62
	pro 50 g zusätzlich	8

Beilagen / Side dishes		
<i>Pommes frites, Risotto, Pilawreis, Tagliatelle</i>		6
<i>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli</i>		7
<i>French fries, risotto, pilaf rice, tagliatelle</i>		
<i>seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle</i>		



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.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch (Schweiz), Rocklobster (Südafrika), Thunfisch (Thailand und Vietnam)

Süsse Verführungen – Sweet temptations

Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>	12
Crema Catalana mit Vanilleglace <i>Creme brulee with vanilla ice cream</i>	14
Schokoladenmousse 'Schnäggehüsl' <i>Chocolate mousse</i>	11
Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Gewürzäpfeln <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and spiced apple</i>	15
Steirischer Eiskaffee mit aufgeschlagenem Vanilleglace und Kürbiskernöl <i>Styrian iced coffee with whipped vanilla ice cream and pumpkin seed oil</i>	
Hausgemachte Glace oder Sorbet <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel 5

Käsespezialitäten / Cheese specialities

Käseteller / Cheese plate

unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot,
Trüffelhonig und Schwarzem Senf

Served with homemade fruit bread, truffle honey and black mustard

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

Ein Stück Käse / A piece of cheese

8

Andeer Granit GR (Hartkäse, Kuh, Rohmilch, mittel- bis sehr kräftig / hard cheese, cow, middle to strong)

Der Andeerer Granit ist kein Käse zum Essen, er ist ein Käse zum Geniessen. Mindestens 15 Monate gereift, ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Wenn ein Käse in solch einem Alter ein Aroma ausbildet, dass die feinsten Geschmackknospen anregt und der Speichel zu fließen beginnt, dann, ja dann...! **Grosse Käserkunst!**

Vacherin Fribourgeois FR (Halbhartkäse, Kuh, Milchsäure, rahmig / middle hard cheese, cow, creamy)

Durch einen glücklichen Zufall, entdeckte der Käsemeister Marc Henri Horner alte Rezepturen des Vacherin Fribourgeois. Nach diesen Methoden produziert und kreiert er seinen Käse mit cremigem Teig, feiner Textur und leicht säuerlich, bitteren Aromen. **Sein Käse gehört zu den Besten im Land.**

Goldinger Premium Alpkäse SG (Hartkäse, Kuh, rezent / hard cheese, cow, tangy)

In 3. Generation produziert Alois Pfister seinen Käse in Goldingen im Toggenburg. Nicht die Grösse, sondern Qualität ist das Credo seiner Käserei. Der Goldinger Premium ist ein würziger und aromatischer Käse aus 100% Rohmilch, der nach 8 Monaten Reifung auf den Markt kommt. **Vielleicht kommt der beste Appenzeller, ja aus St. Gallen!**

Sommerhimu BE (Blauschimmelkäse, Kuhmilch, aromatisch, kräftig / blue mould cheese, cow, tasteful, strong)

Bei dieser Romanze zwischen Kuhmilch und Blauschimmel überzeugt der «Sommerhimu» beim ersten Bissen mit seinem leicht sämigen auftreten und einem leicht tierischen Akzent. Im Gaumen überrascht er mit seiner Sämigkeit, den feinen kristallen sowie einer gewissen schärfe vom Blauschimmel. **I feel so blue!**

Stanser Geissächäs NW (Halb-Hartkäse, Ziege / half-hard cheese, goat)

Toni Odermatt ist nicht nur ein Geissä Züchter, sondern auch ein sehr talentierter Käser. Sein Bio Ziegenäse wird aus Rohmilch produziert. Seine Ziegen grasen im Sommer in den Bergen um Stans und im Winter werden sie mit dem Sommerheu gefüttert. **Das verleiht dem Käse die wunderbaren Bergkrüteraromen.**

Unsere Partner

Zellweger Comestibles, Staad SG

Bianchi, Zufikon AG

Metzgerei Bechinger, St. Gallen SG

Traitafina SwissPrimGourmet, Lenzburg AG

Metzgerei Somm, Schrofen TG

Nordwyk, Weinfeldern TG

Käse Unikatessen, St. Gallen SG

Salonet, Montlingen SG – Gemüse und Früchte aus der Region