




netts

# Öfter mal was Neues – Young at heart

<b>Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing</b> 	11	19
ab 2 Personen in der Bowle serviert <i>Mixed garden salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl</i>		
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b>	15	
<i>Lamb's lettuce with egg and bacon</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>		

## Fitnetts Bowl

mit Quinoa, Humus, Brokkoli, Edamame, Kohl, Rüebli, Kürbis, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und Tomatenmayonnaise

- Falafel  24
- Vegan stripes  26
- Chicken stripes, SCHWEIZ 28
- Beef stripes, SCHWEIZ 36
- Rocklobster, SÜDAFRIKA 36

<b>Steinpilzmaultaschen mit gebratenen Pilzen und Rucolasalat</b> 	24	35
<i>Porcino Swabian ravioli with pan fried mushrooms and rocket salad</i>		

<b>Kürbisrisotto mit Wirsing und Burrata</b> 	19	26
<i>Pumpkin risotto with savoy cabbage and burrata</i>		

<b>Mörschwiler Bio-Pouletbrust BBQ mit Kräuterseitlingen und Jungspinatsalat</b>		39
<i>Organic chicken breast BBQ-style with king trumpet mushrooms and baby spinach salad</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>Tagessuppe mit Einlage</b>		14
<i>Daily soup with soup add-in</i>		

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

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

# Alte Liebe rostet nicht – The classics

<b>netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert</b> 	25	34
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
<b>Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert</b>	25	34
<i>Swiss beef 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>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b> 	14	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
<b>mit grilliertem Rocklobster</b>	22	
<i>with grilled Rocklobster</i>		
<b>Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce</b> 	32	39
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		

<b>Entrecôte Café de Paris</b>	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>		
<b>Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli</b>	42	
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</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>Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti</b>	42	
<i>Sliced veal Zurich style served with roesti</i>		

<b>Grosses Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Saisongemüse</b>	ca. 400 g	56
<i>Big Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables</i>		
<b>Schweizer Rindsfilet mit Trüffelrahmsauce</b>	150 g	46
<i>Swiss Beef fillet with truffle cream sauce</i>		
	200 g	54
	250 g	62
	pro 50 g zusätzlich	8
<b>Beilagen / Side dishes</b>		
<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

<b>Köbis Gugusli</b> 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		12
<b>Crema Catalana mit Vanilleglace</b> <i>Creme brulee with vanilla ice cream</i>		14
<b>Schokoladenmousse 'Schnäggehüsl'</b> <i>Chocolate mousse</i>		11
<b>Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Gewürzäpfeln</b> <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and spiced apple</i>		15
<b>Steirischer Eiskaffee</b> mit aufgeschlagener 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

## 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, Weinfelden TG

Käse Unikatessen, St. Gallen SG

Salonet, Montlingen SG – Gemüse und Früchte aus der Region