



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

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

... Salate

Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing 	12	24
<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>		
Caprese Salat mit Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto und Parmesan 	16	25
<i>Tomato and burrata with basil pesto and Parmesan cheese</i>		

nette Platte zum Teilen und Geniessen Vegetarisch oder Klassisch	32	62
Diverse hausgemachte Antipasti, Hummus, regionale Charcuterie und Käse		
<i>Starter Platter for sharing vegetarian or classic</i>		

... kalte Gerichte

Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert	25	34
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert 	25	34
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		

... Suppe und warme Gerichte

Currysuppe mit Kokosschaum 		14
<i>Currysoup with coconut foam</i>		
Ollis Trüffelpommes mit Trüffelöl und Parmesan 		16
<i>Olli's truffle french fries with truffle oil and parmesan cheese</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>		
netts Burger – Klassisch oder Vegetarisch serviert mit Pommes frites		27
<i>netts burger – classic or vegetarian served with french fries</i>		
Entrecôte Café de Paris 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

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 Früchtekompott <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and fruit compote</i>	15
Eiskaffee mit aufgeschlagener Vanilleglace <i>Iced coffee with whipped vanilla ice cream</i>	10
Hausgemachte Glace oder Sorbet <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel 5

...Käsespezialitäten

Käseteller / <i>Cheese plate</i> unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot, Trüffelhonig und Schwarzer Senf <i>Served with homemade fruit bread, truffle honey and black mustard</i>	klein gross	15 26
Ein Stück Käse / <i>A piece of cheese</i>		8

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 Ziegenkäse 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 Bergkräuteraromen.***

Délice de Rougemont VD (Weichkäse, Kuh, cremig / soft cheese, cow, creamy)

Geschmacksnoten von Thymian und Molke machen aus diesem Käse einen wahren Gaumenkitzel.

