


netts

Frisch und nett

Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing  12 24
ab 2 Personen in der Bowle serviert
Mixed garden salad with seeds and nuts, for 2 persons or more served in a bowl

Caprese Salat mit Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto und Parmesan  16 25
Tomato and burrata with basil pesto and Parmesan cheese

Pulpcarpaccio und Pulpo gebraten an Belugalinsen-Tomatenvinaigrette 27 39
Carpaccio and fried octopus with beluga lentils and tomato vinaigrette

Fitnetts Bowl

Quinoa, Humus, Broccoli, Edamame, Rüebl, Champignons, Cherrytomaten,
Frühlingszwiebeln und Tomatenmayonnaise

- Falafel  24
- Mörschwiler Bio-Pouletbruststreifen 32
- Entrecôtestreifen 36
- Rocklobster 36

Trevisano Risotto mit gerösteten Pinienkernen  19 26
Risotto with trevisano radicchio and roasted pine-nuts

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

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

Tagessuppe mit Einlage 14
Daily soup with soup add-in

Fischteller täglich wechselnd, unser Service informiert sie gerne 48
Fish of the day, our service staff informs you with pleasure

Künstlerteller täglich wechselnd, unser Service informiert sie gerne 48
Dish of the day, our service staff informs you with pleasure

Unsere Klassiker

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>		
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl	24	32
<i>Veal tonnato with lemon olive oil</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>	

Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten	ca. 350 g	56
<i>mit Blattspinat und Kräuterseitlingen</i>		
<i>Swiss veal chop roasted in butter with leaf spinach and king oyster mushrooms</i>		
Schweizer Rindsfilet mit Trüffeljus	150 g	46
<i>Swiss Beef fillet with truffle jus</i>		
	200 g	54
	250 g	62
	pro 50 g zusätzlich	8
Beilagen / Side dishes		
<i>Pommes frites, Risotto</i>		6
<i>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli</i>		7
<i>Hausgemachte Tagliolini</i>		8
<i>French fries, risotto</i>		
<i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle</i>		
<i>Homemade tagliolini</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, Kalbfleisch (Schweiz), Rocklobster (Südafrika), Pulpo (Ostatlantik)

Süsse Verführungen

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 'Schnäggehüsli' <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 / Cheese plate unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot, Trüffelhonig und Schwarzem Senf <i>Served with homemade fruit bread, truffle honey and black mustard</i>	klein gross	15 26
Ein Stück Käse / A piece of cheese		8
Goldinger Premium Alpkäse SG (Hartkäse, Kuh, rezent / hard cheese, cow, tangy) In 3. Generation produziert Alois Pfister seinen Käse in Goldingen. 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. <i>Vielleicht kommt der beste Appenzeller ja aus St. Gallen!</i>		
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>I feel so blue!</i>		
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. <i>Das verleiht dem Käse die wunderbaren Bergkräuteraromen.</i>		
Délice de Rougemont VD (Weichkäse, Kuh, cremig / soft cheese, cow, creamy) Geschmacksnoten von Thymian und Molke machen aus diesem Käse einen wahren Gaumenkitzel.		