

netts

Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing 	12	24
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>		
Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen an French Dressing	15	
<i>Lamb's lettuce salad with egg and bacon with french dressing</i>		
Salat von Kohlrabi und Granny Smith an Miso-Dressing mit Bärenkrebs	27	39
<i>Salad of turnip cabbage and green apple with miso dressing and slipper lobster</i>		
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>		
Lachsvariation mit gebratener Riesencrevette	27	39
<i>Salmon variation with king prawn</i>		
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht' 	14	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
mit grilliertem Bärenkrebs	22	
<i>with grilled slipper lobster</i>		
Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot	16	34
<i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>		
Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce 	32	39
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		
Acquerello Risotto mit Trevisano, gerösteten Pinienkernen und Belper Knolle 	19	26
<i>Acquerello risotto with trevisano radicchio, roasted pine-nuts and 'Belper tuber'</i>		
Agnolotti gefüllt mit Hummer, serviert mit grilliertem Bärenkrebs	28	39
<i>Agnolotti with lobster, served with grilled slipper lobster</i>		
Grillgemüseravioli auf Eierschwämmli, Babyspinat und Brunnenkresse 	24	35
<i>Vegetable ravioli with chanterelles, baby spinach and watercress</i>		
Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und Falafel 	19	26
<i>Red curry with asian vegetables, beluga lentils and falafel</i>		

Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und grillierter Riesencrevette 26 41
Red curry with asian vegetables, beluga lentils and grilled king prawn

Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat, Acquerello Risotto und Kräutersauerrahm 27 42
Swiss Alpine Salmon with creamed spinach, Acquerello risotto and sourcream with herbs

Die Klassiker

Entrecôte Café de Paris 49
 mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert
Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries

Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli 42
Beef Stroganoff, served with curdspaetzle

St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce 18
Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Rösti 46
Sliced fillet of veal Zurich style with rösti

Mörschwiler Poulardenbrust mit Valle Maggia Pfeffer, Eierschwämmli, Brunnenkresse und Chimichurri Sauce 39
Chicken breast with pepper, chanterelles, watercress and chimichurri sauce

Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Gemüse der Saison ca. 350 g 56
Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables

Schweizer Rindsfilet mit Trüffelschaum 150 g 46
Swiss Beef fillet with truffle foam

200 g 54

250 g 62

pro 50 g zusätzlich 8

Beilagen / Side dishes

Pommes frites, Acquerello Risotto, Reis 6
French fries, Acquerello risotto, rice

Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli 7
Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle

Hausgemachte Tagliolini 8
Homemade tagliolini



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), Hummer (Kanada) Bärenkrebs (Vietnam), Riesencrevetten (Vietnam)

Süsse Verführungen

Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		12
Crema Catalana mit Vanilleglace <i>Crème brûlée 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
Tiramisu mit weisser Toblerone, Kaffee und Amaretto <i>Tiramisu with white Toblerone, Coffee and Amaretto</i>		14
Hausgemachte Glace oder Sorbet <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel	5

Salzig und käsig

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

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
Muolener Käse, Käserei Bregendsdorf, Muolen (SG) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow) Vollfettkäse, mindestens 1 Jahr gereift		
Gonzenbacher, Käserei Toni Gübeli, Dreien, Toggenburg (SG) (Hartkäse, Kuh, / hard cheese, cow) Käse nach Emmentaler Art, mindestens 16 Monate im Felsenkeller gereift, rezent		
Alpsbrinz, Alp Chieneren, Wiesenberg (NW) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow) 4-jähriger Alpsbrinz aus Rohmilch, caramelig		
Schafbrie, Walter Käsi, Oberindal Lütisburg (SG) (Weichkäse, Schaf / soft cheese, sheep) Weichkäse aus Rohmilch		
Blue Star, Kartause Ittingen (TG) (Blauschimmelkäse, Kuh / blue cheese, cow) Blauschimmelkäse, mürber, bröcklicher Teig		