

netts

<b>Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing</b> 	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>		
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen an French Dressing</b>	15	
<i>Lamb's lettuce salad with egg and bacon with french dressing</i>		
<b>netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert</b> 	25	36
<i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>		
<b>Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert</b>	25	36
<i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>		
<b>Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl</b>	24	32
<i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>		
<b>Lachsvariation mit gebratener Riesencrevette</b>	27	39
<i>Salmon variation with king prawn</i>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b> 	14	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
<b>mit grilliertem Bärenkrebs</b>	22	
<i>with grilled slipper lobster</i>		
<b>Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot</b>	16	34
<i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>		
<b>Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce</b> 	32	39
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		
<b>Acquerello Risotto mit Babyspinat, geröstete Pastinaken, Pinienkernen und Belper Knolle</b> 	19	26
<i>Acquerello risotto with baby spinach, roasted parsnips, pine nuts and 'Belper tuber'</i>		
<b>Agnolotti gefüllt mit Hummer, serviert mit grilliertem Bärenkrebs</b>	28	39
<i>Agnolotti with lobster, served with grilled slipper lobster</i>		
<b>Grillgemüseravioli auf Mangold, Shimeji Pilze und Chimichurri</b> 	24	35
<i>Vegetable ravioli with chard, shimeji mushrooms and chimichurri</i>		
<b>Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und Falafel</b> 	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, Mangold, Shimeji Pilze, geröstete Pastinaken und Chimichurri Sauce** 39  
*Chicken breast with pepper, chard, shimeji mushrooms, roasted parsnips and chimichurri sauce*

**Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Gemüse der Saison** ca. 350 g 59  
*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), Lachs (Norwegen)

# Süsse Verführungen

<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>Crème brûlée with vanilla ice cream</i>	14
<b>Schokoladenmousse 'Schnäggehüsl'</b> <i>Chocolate mousse</i>	11
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</b> <i>Lukewarm chocolate pie with sour cream ice cream and fruit compote</i>	14
<b>Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtekompott</b> <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and fruit compote</i>	15
<b>Steirischer Eiskaffee</b> <i>Styrian iced coffee</i>	10
<b>Tiramisu mit weisser Toblerone, Kaffee und Amaretto</b> <i>Tiramisu with white Toblerone, Coffee and Amaretto</i>	14
<b>Hausgemachte Glace oder Sorbet</b> <i>Homemade ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel 5

# Salzig und käsig

<b>nette Platte zum Teilen und Geniessen</b> <b>Falafel, Hummus, Schwarzenmagen, regionale Charcuterie und Käse</b> <i>Starter Platter for sharing</i>	32	62
--	----	----

<b>Käseteller / Cheese plate</b> 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
<b>Ein Stück Käse / A piece of cheese</b>		8
<b>Muolener Käse, Käserei Bregendsdorf, Muolen (SG) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow)</b> Vollfettkäse, mindestens 1 Jahr gereift		
<b>Gonzenbacher, Käserei Toni Gübeli, Dreien, Toggenburg (SG) (Hartkäse, Kuh, / hard cheese, cow)</b> Käse nach Emmentaler Art, mindestens 16 Monate im Felsenkeller gereift, rezent		
<b>Alpsbrinz, Alp Chieneren, Wiesenberg (NW) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow)</b> 4-jähriger Alpsbrinz aus Rohmilch, caramelig		
<b>Schafbrie, Walter Käsi, Oberrindal Lütisburg (SG) (Weichkäse, Schaf / soft cheese, sheep)</b> Weichkäse aus Rohmilch		
<b>Blue Star, Kartause Ittingen (TG) (Blauschimmelkäse, Kuh / blue cheese, cow)</b> Blauschimmelkäse, mürber, bröckliger Teig		