


netts

**Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing**  12 24  
 ab 2 Personen in der Bowl 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*


**nette Platte zum Teilen und Geniessen** 32 62  
**Falafel, Hummus, Schwartenmagen, eingelegtes Gemüse, regionale Charcuterie und Käse**  
*Starter Platter for sharing*

**netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert**  25 36  
*Vegetarian tatar served with toast and butter*

**Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert** 25 36  
*Swiss beef tatar served with toast and butter*

**Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl** 24 32  
*Veal tonnato with lemon olive oil*

**Lachsvariation mit gebratener Riesencrevette** 27 39  
*Salmon variation with king prawn*

**Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'**  14  
*Curry soup with coconut foam*  
**mit grilliertem Rocklobster** 22  
*with grilled rock lobster*

**Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot** 16 34  
*French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread*

**Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce**  32 39  
*Homemade tagliolini with truffle sauce*

**Acquerello Risotto mit Babyspinat, gebratenen grünen Spargeln, Pinienkernen und Belper Knolle**  19 26  
*Acquerello risotto with baby spinach, fried green asparagus, pine nuts and 'Belper tuber'*

**Grillgemüseravioli auf gebratenen grünen Spargeln**  24 35  
**mit Austernpilze und Basilikum Pesto**  
*Vegetable ravioli with fried green asparagus, oyster mushrooms and basil pesto*

**Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und Falafel**  19 26  
*Red curry with asian vegetables, beluga lentils and falafel*

<b>Agnolotti gefüllt mit Hummer, serviert mit grilliertem Rocklobster</b> <i>Agnolotti with lobster, served with grilled rock lobster</i>	34	45
<b>Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und grillierter Riesencrevette</b> <i>Red curry with asian vegetables, beluga lentils and grilled king prawn</i>	26	41
<b>Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat, Acquerello Risotto und Kräutersauerrahm</b> <i>Swiss Alpine Salmon with creamed spinach, Acquerello risotto and sourcream with herbs</i>	27	42

## Die Klassiker

<b>Entrecôte Café de Paris</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert <i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		49
<b>Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Quarkspätzli</b> <i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle</i>		45
<b>St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger</b> serviert mit Zwiebelsauce <i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		18
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Röstli</b> <i>Sliced fillet of veal Zurich style with rösti</i>		46

<b>Mörschwilser Poulardenbrust mit Valle Maggia Pfeffer, gebratenen grünen Spargeln, Austernpilze und Basilikum Pesto</b> <i>Chicken breast with pepper, fried green asparagus, oyster mushrooms and basil pesto</i>		39
<b>Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Gemüse der Saison</b> <i>Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables</i>	ca. 350 g	62
<b>Schweizer Rindsfilet mit Trüffelschaum</b> <i>Swiss Beef fillet with truffle foam</i>	150 g	48
	200 g	58
	250 g	68
	pro 50 g zusätzlich	8

## Beilagen / Side dishes

<b>Pommes frites, Acquerello Risotto, Reis</b> <i>French fries, Acquerello risotto, rice</i>		6
<b>Saisongemüse, Blattspinat, Röstli, Quarkspätzli</b> <i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle</i>		7
<b>Hausgemachte Tagliolini</b> <i>Homemade tagliolini</i>		8



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), Rocklobster (Tristan da Cunha), 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</b> <i>Chocolate mousse</i>		11
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</b> <i>Lukewarm chocolate pie with vanilla ice cream</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>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>Gruyere Extra Vieux, Fromagerie de Marsens (FR) (Hartkäse, Kuh / hard cheese, cow)</b> Hartkäse, mindestens 24 Monate gereift, kräftig, salzig, animierend.		
<b>Toggenburger Rustico Stadelmann, Nesslau (SG) (Halbhartkäse, Kuh, / semi-hard cheese, cow)</b> Halbhartkäse mindestens 8 Monate gereift, buttrig und voll.		
<b>Alp Sbrinz, Gerschni Alp von Anselm (Sälm), Togni Engelberg (OW) (Extra Hartkäse, Kuh / extra hard cheese, cow)</b> 3-4 Jahre gereift, Kuhmilch, kräftig, buttrig, nussig.		
<b>Fessli Geiss, Emmental (BE) (Halbhartkäse, Ziege / semi-hard cheese, goat)</b> Ziegenrohmilch, mild, elegant.		
<b>Bou' Lait aux Marc, Agnes et Michel Beroud, (JU/VD) (Weichkäse, Kuh / soft cheese, cow)</b> Rotschmierig, Kuhmilch, kräftig, intensiv.		
<b>Strachin du Gutart Blauschimmel, Nante (TI) (Weichkäse, Kuh / soft cheese, cow)</b> Blauschimmelkäse, mürber, bröcklicher Teig, knackig und vollmundig rund.		