







netts

<b>nette Platte zum Teilen und Geniessen</b> <b>Falafel, Hummus, Schwartenmagen, eingelegtes Gemüse, regionale Charcuterie und Käse</b> <i>Starter Platter for sharing</i> <i>Falafel, hummus, rind stomach, pickled vegetables, regional charcuterie and cheese</i>	36	72
<b>Bunter Gartensalat mit Kernen und Nüssen an Saisondressing</b>  <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>	12	24
<b>Caprese Salat mit Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto und Parmesan</b>  <i>Tomato and burrata with basil pesto and Parmesan cheese</i>	16	25
<b>netts Vegi Tatar mit Toast und Butter serviert</b>  <i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>	25	36
<b>Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert</b> <i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>	25	36
<b>Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl</b> <i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>	24	32
<b>Lachsvariation mit gebratener Riesencrevette</b> <i>Salmon variation with fried king prawn</i>	27	39
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b>  <i>Curry soup with coconut foam</i>	16	
<b>mit gebratener Riesencrevette</b> <i>with fried king prawn</i>	24	
<b>Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce</b>  <i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>	32	39
<b>Rotes Curry mit Asiagemüse, Belugalinsen und Falafel</b>  <i>Red curry with asian vegetables, beluga lentils and falafel</i>	22	29

## Die Klassiker

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

### Fitnettsteller

Schweizer Rindsfilet 150g mit saisonalem Gartensalat serviert	52
<i>Swiss beef fillet 150g with mixed garden salad</i>	

<b>Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat, Acquerello Risotto und Kräutersauerrahm</b>	31	45
<i>Swiss Alpine Salmon with creamed spinach, Acquerello risotto and sourcream with herbs</i>		

<b>Mörschwiler Poulardenbrust mit Valle Maggia Pfeffer, gebratenem Romanesco, Austernpilze und Basilikum Pesto</b>	39
<i>Chicken breast with pepper, fried Romanesco, oyster mushrooms and basil pesto</i>	

<b>Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Gemüse der Saison</b>	ca. 350 g	62
<i>Swiss veal chop roasted in butter with seasonal vegetables</i>		

### Beilagen / Side dishes

<b>Pommes frites, Acquerello Risotto</b>	6
<i>French fries, Acquerello risotto</i>	

<b>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli</b>	7
<i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle</i>	

<b>Hausgemachte Tagliolini</b>	8
<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), Hummer (Kanada), Riesencrevetten (Vietnam), Lachs (Norwegen)

## Süsse Verführungen

<b>Köbis Gugusli</b> 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		13
<b>Crema Catalana mit Vanilleglace</b> <i>Crème brûlée with vanilla ice cream</i>		14
<b>Schokoladenmousse</b> <i>Chocolate mousse</i>		14
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</b> <i>Lukewarm chocolate pie with vanilla ice cream</i>		15
<b>Lauwarmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglace und Früchtekompott</b> <i>Lukewarm apple pie with sour cream ice cream and fruit compote</i>		16
<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>	glutenfrei	15
<b>Glace oder Sorbet</b> <i>ice cream or sorbet per scoop</i>	pro Kugel	5

## Käsespezialitäten

<b>Käseteller / Cheese plate</b> unser Käseteller servieren wir mit hausgemachtem Früchtebrot und Trüffelhonig <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 (Sälmi), 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>Bouf'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, bröckliger Teig, knackig und vollmundig rund.		