

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</i> <i>for 2 persons or more served in a bowl</i>		
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speckstreifen an French Dressing</b>	16	
<i>Lamb's lettuce salad with egg and bacon with french dressing</i>		
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten und Apfel-Ingwer Chutney</b>	26	39
<i>Lamb's lettuce salad with fried king prawns and apple ginger chutney</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>	29	42
<i>Salmon variation with fried king prawn</i>		
<b>Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'</b> 	16	
<i>Curry soup with coconut foam</i>		
<b>mit gebratener Riesencrevette</b>	24	
<i>with fried king prawn</i>		
<b>Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot</b>	18	36
<i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>		
<b>Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce</b> 	32	42
<i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>		
<b>Kürbis Risotto mit Belper Knolle</b> 	19	26
<i>Pumpkin risotto with 'Belper tuber'</i>		
<b>Hummer Ravioli mit Rocklobster</b>	34	45
<i>Lobster ravioli with rock lobster</i>		
<b>Jaipur Curry mit Asiagemüse und Falafel</b> 	22	29
<i>Jaipur curry with asian vegetables and falafel</i>		

<b>Jaipur Curry mit Asiagemüse und gebratenen Riesencrevetten</b> <i>Jaipur curry with asian vegetables and grilled king prawns</i>	28	43
<b>Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat, Risotto und Kräutersauerrahm</b> <i>Swiss Alpine Salmon with creamed spinach, risotto and sourcream with herbs</i>	31	45
<b>Seezungenfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat</b> <b>Nussbutter, Zitrone und Kapern – «es hät solangs hät»</b> <i>Sole fillet with boiled potatoes and leaf spinach, brown butter, lemon and capers</i>		59

## 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 Rösti</b> <i>Sliced fillet of veal Zurich style with rösti</i>	46
<b>Kalbsfiletschnitzel an Limonensauce mit Tagliolini und Spinat</b> <i>Veal fillet escalopes on lemon sauce with tagliolini and spinach</i>	54

<b>Mörschwiler Pouletbrust mit Jaipur Curry, Asiagemüse und Siamreis</b> <i>Chicken breast with Jaipur curry, asian vegetables and siam rice</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>	160 g 54

## Beilagen / Side dishes

<b>Pommes frites, Risotto, Siamreis</b> <i>French fries, risotto, siam rice</i>	6
<b>Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, 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), Riesencrevetten (Vietnam), Rocklobster (Tristan de Cunha), Lachs (Norwegen)

## Süsse Verführungen

<b>Köbis Gugusli</b> 'das Original' - Wer hat's erfunden? <i>Köbis Gugusli 'the original' – our discovery</i>		13
<b>Gebrannte Crème</b> <i>Burned cream</i>	9	13
<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>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.		