

netts Klassiker

Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen  an unserem Hausdressing <i>Leaf salad with sunflower seeds and homemade dressing</i>	13	
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Frenchdressing <i>Lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and french dressing</i>	18	
netts Vegi Tatar serviert mit Toast und Butter  <i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i>	28	41
Schweizer Rindstatar, serviert mit Toast und Butter <i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i>	28	41
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl <i>Veal tonnato with lemon olive oil</i>	26	39
Köbis Schwarzenmagen mit Schalotten-Vinaigrette <i>Köbis pork brawn with a shallot-vinaigrette</i>	16	24
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'  <i>Curry soup with coconut foam</i> <i>mit gebratener Riesencrevette / with fried king prawn</i>	16	24
Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot <i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i>	18	36
Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce  <i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i>	32	42
Brasato Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan <i>Brasato ravioli tossed in sage butter and served with grated parmesan</i>	32	42
Gebratene Schupfnudeln mit saisonalen Pilzen und Kürbis  <i>Fried potato noodles with seasonal mushrooms and pumpkin</i>	24	32

netts Klassiker

Tuna Tataki im Sesammantel mit Wasabi-Mousseline und Asiagemüse	32	41
<i>Tuna Tataki in a sesame coating with a Wasabi-mousseline and vegetables Asian style</i>		
Swiss Alpine Lachs sautiert mit Risotto und Blattspinat	39	48
<i>Swiss Alpine salmon sautéed with risotto and leaf spinach</i>		

Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert		49
<i>Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries</i>		
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Quarkspätzli und Blattspinat		45
<i>Beef Stroganoff, served with curdspaetzle and spinach</i>		
St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce		18
<i>Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce</i>		
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti		46
<i>Sliced veal Zurich style with rösti</i>		
Schweizer Rindsfilet mit Trüffelschaum	160 g	54
<i>Swiss Beef fillet with truffle foam</i>		

Beilagen / Side dishes

Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli, Pommes frites, Risotto, Basmati Reis		7
<i>Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle, french fries, risotto basmati rice</i>		
Hausgemachte Tagliolini		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

Rind, Kalb, Ente, Poularde, Lamm (Schweiz), Wild (Schweiz/Österreich), Pata Negra (Spanien), Riesencrevetten (Vietnam), Lachs (Schweiz, Norwegen),
Tuna (Mittlerer Westpazifik), Dorade (Italien), Seeteufel (Schottland), Rotbarsch (Island), Saibling (Island) Steinbutt (Nordost Atlantik),
Wolfsbarsch (Frankreich), Zander (Lago Maggiore)