



netts am Abend

Vorspeisen Empfehlung	28
Dreierlei Sashimi mit Gemüsetempura <i>Three kinds of Sashimi with vegetables tempura</i>	
Suppenkreation	18
Krustentiersuppe mit Jakobsmuschel und Jalapeño Schaum <i>Crustacean soup with scallop and Jalapeño sauce</i>	
Fischteller	48
Tagesempfehlung unseres fangfrischen Fisches <i>Daily fish recommendation</i>	
Künstlerteller	48
Tagesempfehlung <i>Daily meat recommendation</i>	
Dessert Empfehlung	16
Schokolade und Banane <i>Chocolate and banana</i>	

Wählen Sie aus den einzelnen Gängen Ihr Menu – auf Wunsch auch mit Weinbegleitung

Compose your own menu – on request with wine pairing

Menupreise	Menu prices	mit Weinbegleitung	/ with wine pairing
3 Gang	3 course menu	82	108
4 Gang	4 course menu	93	125
5 Gang	5 course menu	109	142

Vegetarisch 	27	38
Ratatouille-Ravioli mit Feta, Rucola und Nussbutterschaum <i>Ratatouille Ravioli with Feta, rucola and brown butter</i>		
Vegan 		35
Zitronen-Pfeffer-Rosmarin Risotto mit Eierschwämmli <i>Lemon - pepper - rosemary risotto with chanterelles</i> Auch mit Taleggio erhältlich		
Asiatisch angehaucht (auch vegan möglich )		41
Grünes Thaicurrygemüse mit Pouletbruststreifen, Basmatireis und gerösteten Erdnüssen <i>Green Thai curry with vegetables, chicken breast stripes, basmati rice and roasted peanuts</i>		

aktuelles Saisongericht

Ostschweizer Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, gebackenen Kartoffel-Mandelbällchen, Mangold und Lamm-Jus	46	
<i>Lamb rack from the region with a mustard-herb crust, deep fried potato-almond balls, chard and Jus</i>		
Brasato Ravioli in Salveibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan	32	42
<i>Brasato ravioli tossed in sage butter and served with grated parmesan</i>		
Zweierlei vom Pata Negra mit spanischer Tortilla und Chorizo-Bohnen	39	48
<i>Two kinds of Pata Negra with Spanish Tortilla and Chorizo-beans</i>		