

Mittagskarte

Tagessuppe oder Tagessalat  9
Täglich wechselnd
Daily change

Tagesteller 26
Täglich wechselnd
Daily change

Künstlerteller 48
Täglich wechselnd
Daily change

Fischteller 48
Täglich wechselnd
Daily change

Für dä gluscht

Mini Catalana 6.00
Mini Crèmeschnitte 6.00

aktuelle Saisongerichte

Weisser Diepoldsauer Spargel mit Patatine und Sauce Hollandaise 39
White asparagus from Diepoldsau with Sauce Hollandaise

Ostschweizer Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, gebackenen Kartoffel-Mandelbällchen, Mangold und Lamm-Jus 46
Lamb rack from the region with a mustard-herb crust, deep fried potato-almond balls chard and Jus

Bier Empfehlung 30cl CHF 5.50

St. Galler Klosterbräu

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfennote hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.

Weinempfehlung aus der Magnumflasche CHF 8.00 / 1dl

Poggio ai Ginepri Rosso – Argentiera (Toskana)

Aromen von Pfeffer, Pflaume, Cassis und Brombeeren. Am Gaumen mit saftiger Frucht, reifem Tannin und erstaunlich konzentriert. Der Wein strahlt ein breites und tiefes Aromen-Spektrum aus. Bereits offen und zugänglich, in der Struktur nicht nur intensiv, sondern auch schön weich und ausgewogen. In dieser Preisklasse schlicht eine Sensation!!