


| | | |
|--|----|----|
| Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen  | 13 | |
| <i>Mixed salad with sunflower seeds</i> | | |
| Baby Lattich mit Chorizostreifen und Parmesan an French Dressing | 18 | |
| <i>Baby lettuce salad with chorizo, parmesan and French dressing</i> | | |
| Gebratene Riesengarnelen auf buntem Gartensalat | 26 | 41 |
| <i>Pan fried king prawns with mixed salad</i> | | |
| netts Vegi Tatar serviert mit Toast und Butter  | 28 | 41 |
| <i>Vegetarian tatar served with toast and butter</i> | | |
| Schweizer Rindstatar serviert mit Toast und Butter | 28 | 41 |
| <i>Swiss beef tatar served with toast and butter</i> | | |
| Kalbscarpaccio mit Trüffel und Kartoffelbrunoise | 31 | 43 |
| <i>Veal carpaccio with truffle and potato brunoise</i> | | |
| Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl | 26 | 39 |
| <i>Veal tonnato with lemon olive oil</i> | | |
| Tims Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette und Meerrettich | 16 | 24 |
| <i>Tim's homemade pork brawn with an herb-vinaigrette and horseradish</i> | | |
| Thunfisch und Lachs Sashimi mit Wakamesalat und Ingwer | 28 | 41 |
| <i>Tuna and salmon sashimi with wakame and ginger</i> | | |
| Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht'  | 16 | |
| <i>Curry soup with coconut foam</i> | | |
| <i>mit gebratenen Riesengarnelen / with fried king prawns</i> | 24 | |
| Weisse Tomaten-Ingwersuppe | 16 | |
| <i>White tomato ginger soup</i> | | |
| Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot | 18 | 36 |
| <i>French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread</i> | | |
| Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce  | 32 | 42 |
| <i>Homemade tagliolini with truffle sauce</i> | | |
| Brasato Ravioli in Salzeibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan | 32 | 42 |
| <i>Brasato ravioli tossed in sage butter and served with grated parmesan</i> | | |
| Ratatouille Ravioli mit Feta, Rucola und Nussbitterschaum  | 27 | 38 |
| <i>Ratatouille ravioli with Feta, rucola and brown butter</i> | | |
| Spargelrisotto mit Morcheln  | | 35 |
| <i>Asparagus risotto with morels</i> | | |

netts Klassiker

Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert 49
Beef sirloin steak served in a tray of herbal butter sauce with french fries

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Quarkspätzli und Blattspinat 45
Beef Stroganoff, served with curd spaetzle and spinach

St.Galler Kinderfest Bratwurst 220 g vom Bechinger serviert mit Zwiebelsauce 20
Original St. Gallen veal sausage 220 g served with onion sauce

Zürcher Geschnitteltes vom Kalbsfilet mit Rösti 46
Sliced fillet of veal Zurich style with Rösti

Mörschwiler Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce mit Spargelragout 42
Chicken breast with morel cream sauce and asparagus ragout

Schweizer Rindsfilet mit Blattspinat und Trüffelschaum 160 g 54
Swiss Beef fillet with spinach and truffle foam

Schweizer Freiland Schweinskotelett in Butter gebraten mit Gemüse ca. 350 g 52
Swiss pork chop roasted in butter with seasonal vegetables

Thunfisch im Sesammantel auf Wasabi Kartoffelpüree 48
Tuna fish in a sesame coating on wasabi mashed potatoes

Swiss Alpine Lachs aus Lostallo mit Köbis Spinat und Kräutersauerrahm 31 42
Swiss Alpine Salmon with creamed spinach and sourcream with herbs

Tagesfisch je nach Fang
Catch of the day

Beilagen / Side dishes

Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Quarkspätzli, Pommes frites, Patatine, Risotto und Basmati Reis 7
Seasonal vegetables, leaf spinach, roesti, curdspaetzle, french fries, patatine, risotto, Basmati rice

Hausgemachte Tagliolini 8
Homemade Tagliolini



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. 8.1% MwSt.

Sauerteigbrot, Toast & Brezel (Schweiz)

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)