

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>		
Sepiaravioli mit Lachsfüllung auf Spargelragout mit Krustentierschaum	32	42
<i>Sepia Ravioli with a salmon filling on asparagus ragout with crustacean sauce</i>		
Ratatouille Ravioli mit Feta, Rucola und Nussbitterschaum 	27	38
<i>Ratatouille ravioli with Feta, rucola and brown butter</i>		
Spargelrisotto mit Morcheln (auf Wunsch auch  )		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 Geschnetzeltes 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)