

Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen 	13	
<i>Mixed salad with sunflower seeds</i>		
Nüsslisalat mit Speck und Ei	18	
<i>Lamb's lettuce with bacon and egg</i>		
Gebratene Riesencrevetten auf buntem Gartensalat	26	41
<i>Pan fried king prawns with mixed salad</i>		
Vorspeisen Variation zum Teilen (Tatar, Vitello tonnato, Tuna und Lachs) Für 2 oder 3 Personen	38	48
<i>Selection of starters to share for 2 or 3 persons</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>		
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 Riesencrevetten / with fried king prawns</i>	24	
Süßkartoffel-Yuzu Suppe mit Granatapfel 	16	
<i>Sweet potato and yuzu soup with pomegranate</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 Salbeibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan	32	42
<i>Brasato ravioli tossed in sage butter and served with grated parmesan</i>		
Spinat-Ricotta Ravioli mit Schwarzwurzeln und gebratenen Tomaten 	27	38
<i>Spinach ricotta ravioli with salsify and fried tomatoes</i>		
Rotwein Trevisano Risotto mit Pinienkernen und Pastinaken 		35
<i>Radicchio Trevisano braised in red wine with pine nuts and parsnips</i>		
<i>(auf Wunsch auch )</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 mit Trüffelrisotto, Blattspinat und Jus 42
Chicken breast with truffle risotto, spinach and jus

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

Kalbskotlette mit Bratkartoffeln, Gemüse und Jus ca. 350 g 62
Veal chops with sautéed potatoes, seasonal vegetables an jus

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 sour cream with herbs

Tagesfisch je nach Fang 48
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)