Bunter Gartensalat mit Sonnenblumenkernen *Mixed salad with sunflower seeds*	13	
Burrata mit bunten Tomaten, Basilikum und knusprigen Focaccia-Chips *Burrata with tomatoes, basil and focaccia chips*	19	
Vorspeisen Variation zum Teilen (Tatar, Vitello tonnato, Tuna und Lachs) Für 2 oder 3 Personen *Selection of starters to share for 2 or 3 persons*	38	48
netts Vegi Tatar serviert mit Toast und Butter *Vegetarian tatar served with toast and butter*	28	41
Schweizer Rindstatar serviert mit Toast und Butter *Swiss beef tatar served with toast and butter*	28	41
Vitello "tunnato" mit Saku-Thunfisch *Veal "tunnato" with saku tuna*	26	39
Tims Schwartenmagen mit Kräutervinaigrette und Meerrettich *Tim's homemade pork brawn with an herb-vinaigrette and horseradish*	16	24
Thunfisch und Lachs Sashimi mit Wakamesalat und Ingwer *Tuna and salmon sashimi with wakame and ginger*	28	41
Currysuppe mit Kokosschaum 'die, die süchtig macht ' *Curry soup with coconut foam*	16	
mit Riesencrevetten */ with king prawns*	24	
Kraftbrühe mit Leberknödel oder Flädli *Consommé with liver dumplings or pancake strips*	15	
Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot *French style fish soup with saffron, vegetables and garlic bread*	18	36
Hausgemachte Trüffeltagliolini an Trüffelrahmsauce *Homemade tagliolini with truffle sauce*	32	42
Krustentierravioli mit Bisque-Schaum *Shellfish ravioli served with lobster bisque foam*	32	42
Tomaten-Frischkäse Ravioli mit Babyspinat und Frühlingszwiebeln *Spinach ricotta ravioli with salsify and fried tomatoes*	27	38
Rotes Thaicurrygemüse mit Falafel *Red Thai curry vegetables with falafel*		35
mit Riesencrevetten / with king prawns		43

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

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

Kalbsfilet 200g an Limonenrahmsauce mit hausgemachten Tagliolini 56
Veal fillet 200g with lemon sauce served with homemade tagliolini

Mörschwiler Maispoulardenbrust mit Trüffelrisotto, Blattspinat und Jus 42
Chicken breast with truffle risotto, spinach and jus

Tournedos Rossini – Rindsfilet mit Entenleber, Blattspinat, schwarzem Trüffel und Portweinjus 160 g 58
Swiss Beef fillet with foie gras, spinach, black truffle and port wine jus

Kalbskotlette mit Patatine, Gemüse und Jus ca. 350 g 62
Veal chops with patatine, seasonal vegetables and jus

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

Zanderfilet mit Zitronenrisotto und gebratenen Zucchetti 48
Pike perch filet with lemon risotto and fried zucchini

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

Vegan Vegetarisch

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, Schwein, Ente, Poularde, Lamm (Schweiz), Wild (Schweiz/Österreich)
Riesencrevetten (Vietnam), Lachs (Schweiz, Norwegen), Tuna (Mittlerer Westpazifik), Skrei (Norwegen)